



<https://www.mepillasquisando.com>



CROQUETAS DE CHOCOLATE CON CREMA DE MANGO



INGREDIENTES:

250 gr. de Chocolate.
50 gr. de Mantequilla.
300 gr. de Nata.
2 Huevos.
Pan rallado.
150 gr. de Mango.
150 gr. de Naranja.
1 clavo de olor.
4 cardamomos.
2 gr. de Anís en grano.
40 gr. de Azúcar moreno.

ELABORACIÓN:

Ponemos a calentar la nata en un cazo. Una vez caliente la echamos sobre el chocolate que tenemos en un bol, mezclamos con una espátula hasta conseguir una crema homogénea. Añadimos la mantequilla y seguimos mezclando. Vertemos sobre un recipiente plano pero algo profundo, dejamos enfriar y metemos en el frigorífico. Para la crema de mango, introducimos en una bolsita o bola de té las especias junto con el mango, la naranja y el azúcar. Cocemos todo hasta conseguir una crema al punto de mermelada. Sacamos la bandeja del frigorífico y damos forma a las croquetas, las pasamos por huevo y pan rallado dos o tres veces, hasta que tengan una consistencia fuerte para que no se salga el chocolate al freírlas. Para servir, ponemos una cama de crema de mango y encima las croquetas y media rodaja de naranja confitada.

<https://www.mepillasquisando.com>