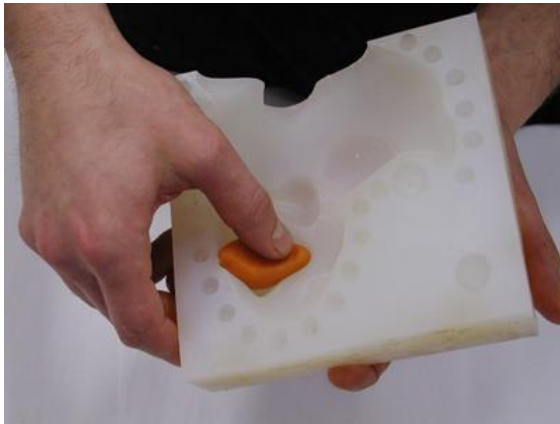


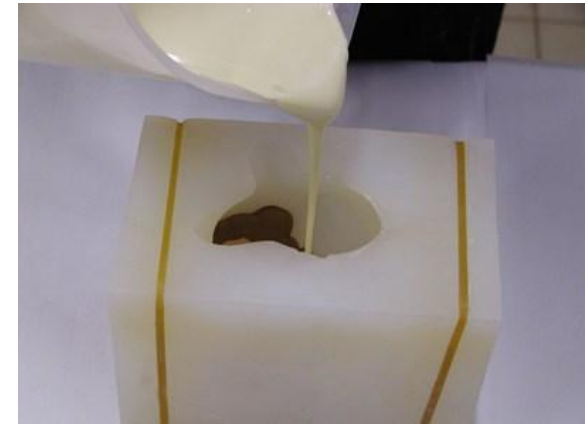
Patito Tino Paso a Paso



(1/6) Insertar en posición del pico al interior del molde el mazapán color naranja...



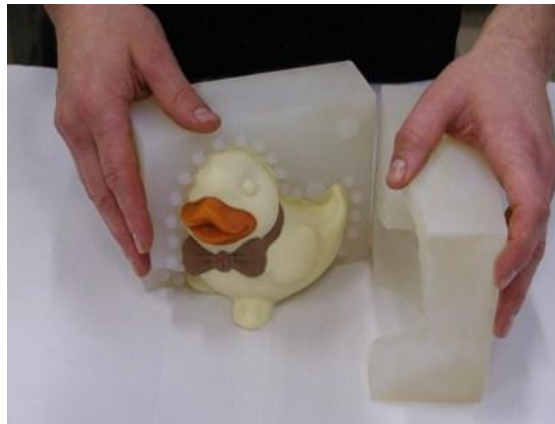
(2/6) ... Con del chocolate templado a la leche hacer el foque del patito...



(3/6) ... Cerrar el molde con los elásticos y vierte el chocolate blanco templado ...



(4/6) ... Después de espesar el chocolate por algunos minutos vaciar el molde desde el chocolate en exceso...



(5/6) ... hacer enfriar el molde en refrigerador y luego abrir con cuidado...



(6/6) ... Adornar a placer.