



CEREZAS al Kirch chocolateadas

Ingredientes:

250 gr de cerezas al kirch
100 gr de chocolate postres

Preparación:

Escurrimos muy bien las cerezas que hemos tenido macerando en kirch. Yo las escurrí 12 horas en un colador y otras 12 sobre papel de hornear.

Calentamos el chocolate al baño María o en el microondas y bañamos nuestras cerezas.

Dejamos enfriar el chocolate, y...

A disfrutar!!!

[Con las zarpas en la masa](#)

