



Chomelos

Description

Chomelos are the kind of sweet almost everyone enjoys to both make and eat. I remember to buying them in a small shop close to my grandfather's house every weekend. Sweet memories!

Chomelos or Marshmallows with Chocolate (English version below)

“El Chomelo es basicamente un masmelo cubierto con chocolate”

Ingredientes

- Algunos masmelos
- 1 barra grande de Chocolatina or Chocolate de Leche en barra. (En UK se puede usar la marca Galaxy)
- Palillos o pitillos para colombinas

Preparación

1. Derretir el chocolate (**ver nota**)
2. Colocar en los masmelos palillos o pitillos.
3. Sumergir y rociar el chocolate derretido por encima de los masmelos y dejar enfriar por unos minutos.
4. Colocar los chomelos en una parrilla para enfriar galletas y debajo de la bandeja poner un plato para recolectar el chocolate sobrante.
5. Cuando el chocolate ya haya endurecido bien. Servir.

Note: Derretir el chocolate

Tecnica 1: Poner el chocolate en un plato hondo, en el microondas por 30 segundos, revolver con una cuchara de metal y derretir otas vez por 30 seguntos hasta que este totalmente desleido.

Tecnica 2: Poner el chocolate en una olla al baño maria, usando un recipiente resistente al calor y ponerlo encima de una olla calentandolo a fuego medio.

Tecnica 3: Se puede usar una chocolatire o fondue.

Marshmallows with Chocolate (English version)

“The Chomelo is basically a marshmallow covered with milk chocolate”

Ingredients

- A few marshmallows

- 1 Large bar of milk chocolate. (In UK you can use Galaxy).
 - lolly sticks
-

Preparation

1. Melt chocolate.
2. Place marshmallows on sticks or straws.
3. Dip and drizzle the melted chocolate over the marshmallow and let cool for a few minutes.
4. Place the chomelos on a biscuit rack to cool and under it put a dish for collecting excess chocolate.
5. Serve when the chocolate has hardened well.

Note: Melt chocolate

Technique 1: Put the chocolate in a bowl and in the microwave for 30 seconds, stir with a metal spoon and melt for 30 seconds until fully melted.

Technique 2: Put the chocolate in a pan in a water bath, using a heatproof bowl and place over a saucepan over medium heat.

Technique 3: you can use a chocolatiere or fondue.