

- PALITOS DE CHOCOLATE CALIENTE -



INGREDIENTES

- ½ TAZA DE CREMA PARA BATIR O MEDIA CREMA
- ¾ DE TAZA DE LECHE CONDENSADA
- 2 CDAS. DE COCOA POSTRELICIOSO
- 350 G DE CHISPAS DE CHOCOLATE
- ACEITE ANTIADHERENTE EN SPRAY
- MINI MALVAVISCOS
- PALITOS DE MADERA

PROCEDIMIENTO

1. PON A HERVIR LA CREMA PARA BATIR, LA LECHE CONDENSADA Y LA COCOA POSTRELICIOSO.
2. EN UN BOWL COLOCA LAS CHISPAS DE CHOCOLATE Y VIERTES LA MEZCLA ANTERIOR. DEJA REPOSAR POR UN MINUTO E INCORPORA CON UN BATIDOR.
3. ENGRASA UN MOLDE DE SILICÓN Y LLENA LOS ESPACIOS CON LA MEZCLA DE CHOCOLATE.
4. DECORA CON MALVAVISCOS E INSERTA UN PALITO EN CADA ESPACIO DEL MOLDE.
5. REFRIGERA POR 4 HORAS O LLEVA AL CONGELADOR POR 2 HORAS.

6. PARA DISFRUTAR CALIENTA UNA TAZA DE LECHE Y DISUELVE UNO DE LOS PALITOS EN ELLA. LO MEJOR ES QUE PUEDES GUARDARLOS EN EL CONGELADOR Y TENER SIEMPRE LISTA UNA TAZA DE CHOCOLATE CALIENTE.