

- Bubble Tea de Chocolate -



INGREDIENTES

1 TAZA DE TAPIOCA COCIDA

¼ DE TAZA DE AGUA

¾ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 CDA. DE AZÚCAR

¾ DE TAZA DE CHOCOLATE PARA DERRETIR

2 TAZAS DE LECHE

CREMA BATIDA AL GUSTO

HIELO AL GUSTO

PROCEDIMIENTO

1. EN UN TAZÓN, MEZCLA EL AGUA, EL AZÚCAR Y LA COCOA POSTRELICIOSO.
2. AGREGA EL CHOCOLATE Y LLEVA LA MEZCLA AL MICROONDAS POR 20 SEGUNDOS.
3. REVUELVE Y ESPERA A QUE EL CHOCOLATE SE DERRITA, SI ES NECESARIO MÉTELA DE NUEVO AL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS.
4. AGREGA LA LECHE E INTÉGRALA A LA MEZCLA, PÁSALA POR UN COLADOR Y REFRIGÉRALA POR 30 MINUTOS.
5. EN UN VASO COLOCA LA TAPIOCA, AGREGA HIELO Y LA MEZCLA DE CHOCOLATE.
6. DECORA CON LA CREMA BATIDA Y ESPOLVOREA CON COCOA POSTRELICIOSO.