

# CHOCOLATE A LA ESPAÑOLA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** petry



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 litro de leche entera
- 200 gramos de chocolate negro troceado
- 5 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de maicena (harina de maíz)
- ½ vaso de leche

## Preparación:

### Paso 1

Poner a calentar el litro de leche junto con el azúcar en un cazo hasta llevar a ebullición. Añadir el chocolate negro troceado, remover hasta que esté incorporado y retirar del fuego. En medio vaso de leche se disuelve la maicena y se añade al chocolate. Calentar a fuego bajo removiendo hasta que espese. Servir en tazas bien caliente.