

CHOCOLATE A LA ESPAÑOLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** olga lopez prat



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.