

Cuajada de chocolate para golosos a dieta



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 900 g de leche desnatada
- 40 g de cacao en polvo sin azúcar
- 2 sobres de cuajada
- Edulcorante para elaboraciones calientes

Preparación:

Paso 1

Pon tres cuartas partes de la leche en un cazo y el resto en un vaso o en un bol. En el cazo vierte el cacao en polvo y la sacarina, ponlo en el fuego a temperatura media alta, y lleva a ebullición, moviendo de vez en cuando. En el bol con leche, incorpora el contenido de los sobre de cuajada, bátelo bien para que se disuelva. Cuando la leche del cazo rompa a hervir, retírala del fuego, incorpora la leche con la cuajada y vuelve a llevarla al fuego. Deja que rompa a hervir de nuevo, sin dejar de remover con las varillas. Una vez que vuelva a entrar en ebullición, retira el cazo del fuego y sin dejar de batir, mantenlo un minuto. De nuevo ponlo en el fuego y llévalo a ebullición. En ese momento, retíralo del fuego. No dejes de remover y cuela la preparación para que no tenga grumos. Reparte la cuajada en los vasos elegidos. Deja enfriar a temperatura ambiente y después en el frigorífico, hasta que la cuajada haya cogido cuerpo.