

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Olguita



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Exótica

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de almíbar
- 400 ml de leche
- 70 g de chocolate negro troceado
- 2 cucharadas de ron
- 100 g de plátano no muy maduro, pelado y cortado a rodajas

**Preparación:**

## Paso 1

Combinar el agua y el azúcar en un cazo y llevar a ebullición. Cuando el azúcar esté disuelto, apartar del fuego. Reservar. Calentar la leche y el almíbar a 50-60°C y añadir el chocolate troceado. Batir hasta que el chocolate se haya fundido. Poner en el frigorífico hasta que esté frío. Antes de servir, mezclar el chocolate con leche y el plátano hasta que quede suave. Añadir el ron. Servir en vasos enfriados.

