Fundente de café y chocolates

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Abuela cocina

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 g de chocolate negro 70%
- 200 g de chocolate blanco
- 22 g de café soluble
- 250 g de leche condensada
- 2 cucharadas de leche
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- Virutas de coco

Preparación:

Paso 1

Echa en un vaso el extracto de vainilla y mézclalo con el café en polvo hasta que se disuelva por completo. Funde el chocolate negro en el micro y remueve bien para que se deshaga. Aquí ya empieza a oler a maravillas... Una vez listo, añade la mitad de la leche condensada, la mezcla de café y vainilla y una cucharada de leche. Mezcla bien hasta que se integre todo y rellena los moldes elegidos hasta la mitad. Mételos al frigo 30 minutos. Funde el chocolate blanco en el micro y remueve bien para que se deshaga. Lo mismo de antes. Añade el resto de leche condensada junto con una cucharada de leche y mézclalo bien mezclao. Rellenamos los moldes hasta arriba y decoramos con coco rallado. Los metemos al frigo y los dejamos ahí, aunque nos duela en el alma, dos horitas.