Postrecito de chocolate



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Chocolate Semiamargo: 150 gr.
Azúcar: 250 gr.
Esencia de vainilla:
Almidón de Maíz: 50 gr.
Leche: 500 Ml.
Crema de leche: Para decorar

Preparación de la Receta

- Colocar la leche en una olla al fuego.
- Una vez tibia, incorporar el **chocolate** picado.
- Revolver hasta que se integre.
- Mezclar el azúcar con el almidón, y sumarlo a la olla.
- Dejar *hervir* a fuego bajo sin dejar de revolver.
- Debe *hervir* no menos de 3 minutos, hasta que tome cuerpo cremoso.
- Una vez fuera del fuego, sumar esencia de vainilla a gusto.
- Volcar la preparación en vasos y dejar que se enfríe.
- Dejar en heladera unas horas.
- Servir con *crema* batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postrecito-de-chocolate