

Sopa de Chocolate Blanco con Cerezas Caramelizadas



Ingredientes

Azúcar: c/n

Chocolate blanco: 200 Gramos

Mantequilla: c/n

Romero: 1 Rama

Cereza: c/n

LECHE ENTERA: 150 miliitros

Miel: 1 cda

Nata: 100 miliitros

Preparación de la Receta

- En una cazuela al fuego, poner a aromatizar la leche, con la *nata*, miel y *romero*.
- Añadir el **chocolate** blanco y mezclar bien
- Caramelizar unas cerezas con *mantequilla* y azúcar.
- Servir con la **sopa** en vaso de cóctel.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/sopa-de-chocolate-blanco-con-cerezas-caramelizadas>