



INGREDIENTES:

- 200 gramos de azúcar glas
- 500 gramos de leche congelada en cubiteras
- 300 gramos de nata para montar muy fría, mínimo 33% de M/G
- 150 gramos de chocolate Fondant

PREPARACIÓN:

1. **Trocear 2 ó 3 segundos con la velocidad Turbo** el chocolate. Tiene que quedar a trocitos.
2. **Poner la mariposa y semi-montar la nata a velocidad 3 ½** y reservar.
3. Sin lavar el vaso, echar la leche y el azúcar **programando 30 segundos a velocidad 5-10 progresiva** . Tiene que quedar una crema.
4. Añadir la nata y mezclar con movimientos envolventes.
5. Incorporar el chocolate, remover y listo