



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de nata de montar
- 200 gramos de chocolate negro de chocolate con leche
- (ó 100 gramos de cada uno)
- 50 gramos de mantequilla

### ELABORACIÓN:

1. Hacer el chocolate a trocitos, tanto si es del negro, del blanco o el de con leche, y reservar.

2. Poner la nata en un cacito al fuego (o en el microondas, aunque yo prefiero en el cacito) y en el momento que vemos que va a empezar o hervir o empieza, retirar del fuego, y añadir el chocolate troceado, y remover muy bien con una espátula, cuando ya está casi todo derretido incorporar la mantequilla a trocitos, y diluir muy bien, cuando este todo bien ligado, lo tendremos listo.

3. Aunque lo veamos ligeramente líquido no olvidar que se espesa rápido conforme se va enfriando, cuanto más frío más espeso.

4. Y ya lo tendremos a punto, para cubrir, tartas, pasteles, fruta, mezcla etc.

**¡Rápido, fácil, y riquísimo!**



