



INGREDIENTES:

- 250 gramos de chocolate (Valor, o Nestlé de postres)
- Si se prefiere mezclarlo con el de chocolate con leche, o hacer todo del blanco eso ya a gustos
- Si se prefiere chocolate con leche, o blanco eso ya a gustos)
- 1 litro de leche entera
- 140 gramos de azúcar o edulcorante al gusto
- 1 sobre de cuajada



ELABORACIÓN:

1. Echar en el vaso de Thermomix el chocolate troceado, y rallar 12 segundos a velocidad 7.
2. Añadir el resto de ingredientes y programar 10 minutos a temperatura 90 grados, velocidad 4.
3. Poner en vasitos pequeños de cristal como los de los de yogurt, y si tienen tapa ponerle la suya, si no taparlos con papel de plata y llevarlos al frigorífico 2 horas mínimo, o de un día para otro.



4. A la hora de servir podemos decorarlos con virutas de chocolate, blanco o negro, que podemos hacer nosotros si queremos, con un pelador, haciendo finas virutas en un par de onzas del que nos guste.

Sugerencia:

Me salieron 10 vasitos bien llenos de los de Danone de cristal

Están ideales!

□ □ □ □ □ □ □ □

