



INGREDIENTES:

- 200 gramos de chocolate negro a trozos, (Valor, o Nestlé de postres)
- Si se prefiere mezclarlo con el de chocolate con leche, o blanco eso ya a gustos
- 800 gramos de leche entera
- 120 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. mínimo, o de un día para otro.

Sugerencia: Me salieron 8 vasitos bien llenos de los de Danone de cristal

Están ideales!!!

