

- Chocolate caliente dalgona -



INGREDIENTES

2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

2 CUCHARADAS DE CACAO EN POLVO

2 CUCHARADAS DE AGUA CALIENTE

¼ DE TAZA DE CREMA (MEDIA CREMA)

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 VASO DE LECHE CALIENTE

2 Ó 3 BOMBONES QUEMADOS PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EL AZÚCAR Y EL CACAO EN UN BOWL.
2. MEZCLA BIEN CON LA AYUDA DE UNA CUCHARA O UN BATIDOR DE GLOBO.
3. AGREGA EL AGUA CALIENTE Y CONTINÚA MEZCLANDO.
4. AHORA, AGREGA LA CREMA, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y CONTINÚA MEZCLANDO.
5. SIRVE LA LECHE CALIENTE EN UN VASO Y AGREGA LA MEZCLA DE CHOCOLATE QUE ACABAS DE PREPARAR.
6. DECORA CON 2 O 3 BOMBONES QUEMADOS Y DISFRUTA.