

- Chocolate caliente con bombones de reno -



INGREDIENTES

1 TAZA DE LECHE

1 CUCHARADA DE COCOA POSTRELICIOSO

AZÚCAR O ENDULZANTE AL GUSTO

1 CUCHARADITA DE FÉCULA DE MAÍZ

1 CHORRITO DE AGUA

3-5 BOMBONES

200 G DE CHOCOLATE PARA DERRETIR

NUECES AL GUSTO

3- 5 PRETZELS

3-5 CHOCOLATES CONFITADOS COLOR ROJO

PROCEDIMIENTO

PARA LOS BOMBONES:

1. DERRITE EL CHOCOLATE Y CUBRE LOS BOMBONES CON ÉL.
2. ANTES DE QUE EL CHOCOLATE SE SEQUE CÚBRELOS CON NUECES PARA DARLE TEXTURA AL RENO Y DÉJALOS SECAR.
3. PARTE UN PRETZEL A LA MITAD Y ENCAJA CADA MITAD EN UN EXTREMO DEL BOMBÓN PARA CREAR LOS CUERNOS DEL RENO.
4. PEGA EL CHOCOLATE CONFITADO CON CHOCOLATE DERRETIDO EN EL CENTRO DEL BOMBÓN PARA HACER LA NARIZ DEL RENO.

PARA EL CHOCOLATE:

1. CALIENTA LA LECHE EN EL MICROONDAS POR 1-2 MINUTOS, EL TIEMPO PUEDE VARIAR SEGÚN LA POTENCIA DE TU HORNO.
2. DISUELVE EL AZÚCAR Y LA COCOA POSTRELICIOSO EN LA LECHE.
3. EN OTRO RECIPIENTE DISUELVE LA FÉCULA DE MAÍZ EN UN CHORRITO DE AGUA Y LUEGO AGRÉGALO A LA TAZA CON LA MEZCLA ANTERIOR.
4. DECORA CON LOS BOMBONES DE RENO.