

Chocolate al café



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 10min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chocolate-al-cafe>

Preparación

Preparar el café para obtener 4 tazas y cuando todavía esté caliente, añadir los trozos de chocolate y dejar que se derrita. Mezclar con una espátula, añadir el azúcar y la canela. Distribuir la preparación en 4 tazas (o 6 vasos pequeños). Batir el mascarpone con la crema en un tazón pequeño. Con la ayuda de dos cucharillas agregue la mezcla del mascarpone en el centro de cada vaso. Coloque en el refrigerador durante por lo menos dos horas antes de servir. Espolvorear con las galletitas desmenuzadas.



Ingredientes

- ✓ 200 gramo/s Chocolate negro
- ✓ 3 taza/s Café
- ✓ 1 cucharada/s Azúcar negra
- ✓ 70 gramo/s Queso Mascarpone
- ✓ 30 cc. Crema de leche
- ✓ 1 cucharadita/s Canela
- ✓ 4 Galletitas con chips de chocolate

Categorías

Primavera, Verano, Todo el año, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces