

# Crema de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crema-de-chocolate>

## Preparación

En una cacerola añadir la leche llevarla a ebullición, retirar del fuego. Añadir el chocolate troceado. Mezclarlo bien hasta que quede todo diluido. Disolver la fécula de maíz con la crema de leche. Esta preparación añadirla a la mezcla anterior junto con el azúcar. Cocerlo a fuego lento durante unos minutos, removiendo para que no se pegue. Cuando haya espesado, retirar y verter sobre compoteras. Dejarlo reposar en la heladera durante un par de horas y estarán listos para servir. Disfrute! Fuente: <http://www.cocinandoconmicarmela.com/>



## Ingredientes

- 150 gramo/s Chocolate para taza
- 250 cc. Leche
- 250 cc. Crema de leche
- 30 gramo/s Azúcar
- 45 gramo/s Fécula de maíz

## Categorías

Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces