

Salsa de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 2min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 2min , Número de porciones: 4

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

Autor: Maria

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

Preparación

Poner en un bol para microondas el chocolate cortado en trozos pequeños. Incorporar el dulce de leche, el agua y llevar al microondas por 30 segundos. Sacar, batir y llevar por otros 30 segundos, si fuera necesario, hasta conseguir la consistencia de salsa.

▫ Tip para la receta

Sino tiene microondas, lleve el chocolate a baño maría para que se derrita. A la mitad, agregue el agua y el dulce de leche y revuelva hasta que se integre bien y tenga consistencia.



Ingredientes

- 150 gramo/s Chocolate para taza
- 3 cucharada/s Agua
- 2 cucharada/s Dulce de leche

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Salsa, Postre, Recetas de Ayuda, Dulces