

# Salsa dulce caliente



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/salsa-dulce-caliente>

## Preparación

En una cacerola mediana a fuego medio, derrita la manteca. Agregue los trocitos de chocolate y la leche condensada azucarada. Revuelva bien para combinar. La manteca toma un minuto para incorporarse a la salsa. Quedará una salsa suave y sedosa. Guarde en el refrigerador. Dura un mes en un contenedor sellado.



## Ingredientes

- 1/2 taza/s Manteca
- 1 taza/s Chips de chocolate
- 1 lata/s Leche condensada

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Dulces