



Crema de chocolate negro

Descripci3n

default watermark



¿Esta vez encontré la receta en el papel que envolvía una tableta de chocolate, me pareció sencilla y fresquita para los calores del verano. ¡No estamos para pasar calor «postreando»!

Ingredientes: (Dependiendo tamaño moldes para seis personas).

- 200 gr de chocolate negro del 50 o 70 %. Me gusta el de Nestlé® postres.
- 25 gr de azúcar.
- 40 gr de harina de maíz, tipo Maicena.
- 250 ml de nata líquida.
- 250 ml de leche.
- Virutas de chocolate, unas hojas de menta para adornar. Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes individuales, que no sean demasiado grandes, es un postre contundente, aunque nos encante el chocolate. Me he decantado por unas copas de formas diferentes.

En un cazo, hervimos la leche y fuera del fuego añadimos el chocolate troceado, lo dejamos reposar unos minutos y mezclamos bien hasta que se haya disuelto todo.

default watermark





En un vaso disolvemos la harina de maíz en un poco de nata, mezclamos energicamente para que se diluya.



Añadimos el azúcar en el resto de la nata, removemos y mezclamos las dos natas (la de la Maicena y la del azúcar), removemos bien y vertemos todo en el cazo del chocolate.



Llevamos al fuego suave, durante 2-3 minutos, removiendo rápido con ayuda de una varilla manual para que no se pegue al fondo del cazo, hasta que empiece a espesar. **No nos podemos despistar, porque enseguida espesa demasiado.**

Retiramos del fuego y vertemos la mezcla en los moldes, que enfríen a temperatura ambiente. Tapamos con film transparente y dejamos reposar al menos una hora en el frigorífico.



Podemos decorar con virutas de chocolate, bolitas de colores, unas hojas de mentaâ?|

Servimos fresquito.



Consejo: Es mejor hacerlo la vÃspera.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres
2. Postres sin horno

Fecha de creación

julio 13, 2018

Autor

admin

default watermark