

CHOCOLATE A LA TAZA

INGREDIENTES

1 y $\frac{1}{2}$ botes de leche evaporada Ideal
1 litro de agua
400 gr de chocolate Nestlé postres
60 gr de maicena

PREPARACION

Ponga la mariposa en las cuchillas.

Eche en el vaso todos los ingredientes excepto el chocolate. Programe 12 minutos a 90° en velocidad 1 y $\frac{1}{2}$. Cuando falten 4 minutos baje la velocidad a 1. Parta el chocolate en barritas y vaya echándolo poco a poco hasta terminarlo.

Cuando termine de echar el chocolate, aumente la velocidad a la 1 y $\frac{1}{2}$ (si la máquina vibra mucho, baje unos sg a la velocidad 1 hasta que termine de deshacer y suba después a la 1 y $\frac{1}{2}$). Vuelque rápidamente a una jarra grande. No ponemos azúcar, pero si se quiere, se puede añadir al gusto. Si se desea más espeso, se puede aumentar la cantidad de maicena.

Si no desea utilizar leche evaporada, sustituya la misma y el agua por un litro y 600 gr de leche entera.