

DULCE ITALIANO

- Hacer unas natillas con medio litro de leche (según receta del libro) y volcarlas sobre una fuente en la que habremos colocado galletas o bizcochos de soletilla.
Las cubrimos con bizcochos o galletas y éstas las remojaamos con Pacharán ZOCO (opcional).
- Con otro medio litro de leche hacemos un chocolate espesito (chocolate a la taza). Lo volcamos sobre las natillas y dejamos enfriar.

NOTA: Servir frío.