

SALSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

400 gr. De nata líquida;

150 gr. De azúcar;

100 gr. De mantequilla;

4 huevos,

150 gr. De chocolate de cobertura.

PREPARACIÓN

Triturar el chocolate a vel. 5-7-9. Añadir el resto de los ingredientes y cocer 6 mts., vel 3, 85°. Servir en caliente sobre postres fríos.