https://www.reyvi.com/receta/chocolate-a-la-taza-fleur-de-cao/



REPOSTERÍA Y PASTELERÍA

Chocolate a la taza «Fleur de Cao»

TIEMPO DE PREPARACIÓN:
5 MINUTOS

RACIONES:
6 PERSONAS

DIFICULTAD:
FÁCIL

LISTA DE INGREDIENTES

- 1 l. de leche fresca entera
- 25 gr. de almidón de maíz
- 30 gr. de panela o azúcar muscovado
- 1 gr. de sal
- 250 gr. de cobertura negra "Fleur de Cao 70%"

PREPARACIÓN

1 – Disolver el almidón en 1 dl. de la leche fría.

2 – Calentar el resto de la leche con la panela y la sal. Cuando hierva, añadir el almidón para espesar. Verter sobre la cobertura en gotas y emulsionar con turmix.

3 – Servir caliente o conservar en chocolatera.