

Natillas de chocolate



Elementos del invento:

- 300 gr de leche
- 200 gr de nata
- 3 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- 100 gr de chocolate negro
- 30 gr de maicena

Elaboración de los elementos:

Disolvemos la maicena en una tacita de leche. Batimos las yemas de los huevos y lo incorporamos a la mezcla anterior.

En una olla hervimos la leche, la nata y el azúcar. Cuando hierva, retiramos del fuego e incorporamos la mezcla de las yemas, lo volvemos a poner al fuego a velocidad media. Removemos hasta que adquiera el espesor deseado.

Por último, y ya retirada la olla del fuego, incorporamos el chocolate, que se derretirá por el propio calor residual.

Si queremos que tengan brillo, añadimos ahora en caliente una cucharada de mantequilla.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>