



Chocolate caliente fácil, súper cremoso y delicioso

Bebidas, Chocolate, Recetas rápidas

Ingredientes

- 2 tazas de leche líquida
- 25 gramos (1/4 taza) de leche en polvo
- 3 cucharaditas de Maicena (o fécula de maíz)
- 200 gramos de chocolate oscuro, picado en trocitos

Preparación

- Colocar 1 ½ tazas de la leche líquida junto con la leche en polvo en una olla o cacerola mediana y llevar a una hornilla a fuego medio-alto. Esperar a que hierva.
- Mientras la leche hierve, unir la maicena y la ½ taza de leche líquida restante en un bowl pequeño y batir hasta que la maicena se haya disuelto totalmente (se debe tener cuidado en este paso y procurar que la maicena esté bien disuelta en la leche antes de pasarla al resto de la mezcla cuando se indique más adelante, ya que si no se ha disuelto bien puede crear grumos en el chocolate caliente.)
- Para este momento, ya la leche debe haber hervido. Mezclar con un batidor de mano y reducir a fuego medio para evitar que se derrame.
- Añadir todo el chocolate en la olla o cacerola donde se ha estado calentando la leche. Mientras se derrite, agregar la mezcla de leche y Maicena sin dejar de remover en ningún momento. Se debe batir a velocidad media, ni muy rápido ni muy lento.
- Continuar mezclando hasta que la mezcla vuelva a hervir y comiencen a explotar burbujas en la superficie del chocolate. Al llegar a este punto, apagar el fuego y servir inmediatamente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/23969>