

COPAS DE CREMA DE CHOCOLATE CON LACASITOS

INGREDIENTES :

- 400 m.l de leite enteira.
- 400 g de chocolate negro.
- 200 g de manteiga doce.
- 2 Barras de Lacasitos pequenas.
- 6 Tazas.

ELABORACIÓN

- Ferver o leite
- Cortar o chocolate en anacos pequenos e botámoslos nun molde.
- Vertemos o leite fervendo enriba do chocolate, engadimos a manteiga pouco a pouco e misturamos delicadamente ata obter unha crema uniforme.
- Botamos os lacasitos.
- Repartimos a crema de chocolate en tazóns e metémola 2 horas no frigorífico.

MANUEL TOURIÑO – 6º B