

CREMOSO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- *Media hoja de gelatina*
- *150 g de chocolate negro*
- *120ml. de leche*
- *225ml. de nata montada*

Pasos a seguir

1. Hervir la leche, añadir la gelatina previamente hidratada en agua fría y verter sobre el chocolate. Dar unas vueltas hasta que se derrita el chocolate.
2. Dejar enfriar a 40°C y añadir la nata montada con cuidado. Poner en vasos o en tazas y conservar en frío.
3. Este postre se puede espolvorear con cacao en polvo.

