Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Cremoso de chocolate con aove y escamas de sal

+4h · 6 raciones · 395 kcal

Ingredientes

- **4 Cucharaditas** de aove
- **2 Hojas** de gelatina hidratada en agua fría
- **200gr** de chocolate negro para postres en trozos
- **4** Tiras de piel de naranja (sin nada de parte blanca)
- **100gr** de leche
- **150gr** de nata
- **30gr** de licor de naranja (Cointreau)
- **2** Yemas de huevo
- **10gr** de maicena

POR RACIÓN

Proteínas	**6,5 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**4,8 g**

Elaboración

1. Rallamos el chocolate junto con la piel de naranja y reservamos.
2. En un cazo ponemos la leche, nata y calentamos a fuego medio unos 10 min.
3. Agregamos la gelatina y removemos para que se disuelva.
4. Incorporamos el licor de naranja, el chocolate rallado con la piel de naranja, yemas de huevo, maicena y seguimos cocinando unos 10 min. más para que espese.
5. Vertemos en un recipiente hermético y reservamos en el frigorífico 4 horas.
6. Retiramos del frigorífico, servimos, regamos con el aove y le añadimos unas escamas de sal.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya