HerZechef



POSTRES · VEGETARIANO

Crema de chocolate blanco

6 raciones 317 kcal

Ingredientes

- **160 gr** de nata líquida
- **180 gr** de chocolate blanco
- **180 gr** de queso crema

POR RACIÓN

Proteínas	4,3 g
Grasas	25 g
Hidratos	20 g
Fibra	0 g

Elaboración

1. Calentar a tope la nata líquida en el microondas
2. Mientras tanto, cortar el chocolate blanco en trozos lo más pequeños posible y reservarlo en un bol
3. Verter la nata caliente sobre el chocolate y mezclar hasta que se funda por completo
4. Añadir el queso crema y volver a mezclar hasta que quede completamente integrado
5. Tapar con papel film y reservar en el frigorífico durante al menos 12 horas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto