HerZechef 👆



BEBIDAS · VEGETARIANO

Chocolate francés a la taza

4 raciones 325 kcal

Ingredientes

- **160 gr** de chocolate o cacao
- **40 ml** de nata líquida
- **1** chorrito de esencia de vainilla
- **1** chorrito de edulcorante
- **1/2** de cucharadita de café
- **1/4** de cucharadita de canela
- Nata montada
- Leche
- Una pizquita de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**5,7 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**31 g**
Fibra	**1,5 g**

Elaboración

1. En un cazo añadir la leche, el chocolate o cacao en polvo, la nata líquida, un chorrito de esencia de vainilla, media cucharadita de café, una puntita de canela, un chorrito de edulcorante y una pizquita de sal.
2. Disolver todo hasta que no quede ningún grumo, a medida que se calienta.
3. Montar un poco de nata sin azúcar ni edulcorante.
4. Rellenar una buena taza con el chocolate caliente y poner un poco de nata montada por encima.
5. Decorar con un poco de canela.

RECOMENDACIONES

Se puede acompañar con una buena madalena, un croissant o un churro.

Hecho con CookNest