

LA MEJOR MALTEADA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Salsa de chocolate

- 2 cucharadas (25 g) de azúcar granulada
- 1 cucharada colmada (8 g) de cacao en polvo
- 1 cucharada (14 g) de mantequilla amarilla
- 2 cucharadas de leche
- 1/8 cucharadita de extracto de vainilla opcional



Malteada de chocolate

- 1 ½ taza de helado de vainilla * aproximadamente 3 cucharadas
- ½ a ¾ taza de leche (cualquier porcentaje de grasa, yo utilizo semi descremada)
- Crema batida opcional

Instrucciones:

Salsa fudge de chocolate:

1. En un recipiente pequeño, combina el azúcar y el cacao en polvo. Revuelve y deja al lado.
2. En una olla pequeña, a fuego medio, derrite la mantequilla, seguidamente agrega la leche seguida del de azúcar y cacao en polvo. Revuelve continuamente, deshaciendo los grumos a medida que se forman, hasta que la mezcla comience a espesarse y burbujee de 1 a 3 minutos.
3. Retirar del fuego y batir durante 30 segundos para eliminar parte del calor de la salsa.
4. Agrega la vainilla opcional y deja que la salsa se asiente a temperatura ambiente para que continúe enfriándose.

Malteada de chocolate

1. Combina el helado, la leche y 3 cucharadas * de la salsa en tu licuadora y mezcla hasta que esté bien mezclado y se pueda servir.
2. Vierte en un vaso, cubre con crema batida si lo deseas y rocía el resto de la salsa fudge de chocolate por encima. ¡A disfrutar!

Notas:

* Puedes utilizar la salsa fudge de chocolate comprada y utilizar la misma cantidad.

* Si tu salsa se ha hervido mucho y se ha hecho menos o exactamente 3 cucharadas, no te preocupes. Todo el sabor del chocolate sigue ahí, solo que hay menos salsa porque el líquido se ha evaporado a medida que la salsa se espesa. Simplemente reserve un poco para rociar (si lo deseas) y mezcla el resto en el batido.

www.unapizcadeluna.com