

## SIROPE DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de helar: 30 minutos

Sale aprox. 200 ml

### Ingredientes

- ½ taza de cacao en polvo , 50 gr
- ½ taza de agua, 125 ml
- ½ taza de azúcar granulada, 125 g
- 2 cucharaditas de azúcar de vainilla\*, 10 gr.



### Instrucciones:

1. Agrega el cacao en polvo en una olla pequeña y agregar el agua; no agregues toda el agua de una vez o se harán pelotas. Revuelve hasta que se forme una pasta suave y uniforme.
2. Agrega el azúcar granulada y el azúcar de vainilla y calentar a temperatura media, no dejes que hierba, por que el cacao se puede amargar. Revuelve hasta que toda el azúcar se haya disuelto y se vea brillante la mezcla, dejar enfriar el sirope.
3. Cuando se haya helado, ponerlo en una botella limpia y que quede bien cerrada. Y estará listo para disfrutar con lo que tu quieras.

### Notas:

\*En las tiendas que venden productos de repostería o en los supermercados en el área de pasteles, puedes encontrar unos sobrecitos que dicen Azúcar de vainilla; si no encuentras sustituirla por 2 cucharaditas de azúcar y 1 cucharadita de esencia de vainilla.

\*Guarda el sirope de chocolate en el refrigerador, se puede almacenar aproximadamente durante un mes.