

Crema de chocolate para postre con magimix

Crema de chocolate para postre con magimix

5 min	5 min 5 min	5 min 5 min 10 min	5 min 5 min 10 min 1/10
5 min 5 min 10 min 1/10 4	5 min 5 min 10 min 1/10 4 3	5 min 5 min 10 min 1/10 4 3 13	

5 min 5 min 10 min 1/10 4 3 13

500g de leche
100g de chocolate negro para postre
50g de azúcar
30g de maicena

Una excelente receta de crema con sabor a chocolate, simple y rápida de preparar en el Thermomix TM31, TM5 y TM6 :

Â»

Poner el chocolate en el bol del Thermomix y triturar durante 5 segundos a velocidad 7.

Â»

Agregar la leche y cocinar durante 5 minutos a 70°C en velocidad 3.

Â»

Añadir la maicena y el azúcar en el bol del Thermomix y programar durante 30 segundos a velocidad 4.

Colocar la crema en pequeños cuencos y refrigerar durante al menos 6 horas. ¡Disfrutarás mucho de su sabor! ; Ñam !