

- PALETAS DE CHOCOLATE -



INGREDIENTES

2 CDAS. DE COCOA POSTRELICIOSO

2 CDAS. DE AZÚCAR MASCABADO

250 ML DE CREMA PARA BATIR

CHISPAS DE COLORES PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EN UN BOL LA COCOA POSTRELICIOSO Y EL AZÚCAR MASCABADO, AÑADE LA LECHE Y BATE TODO A MANO O AYUDÁNDOTE DE UNA LICUADORA HASTA QUE QUEDE TODO INTEGRADO.

2. VIERTE EN UNOS MOLDES DE PALETAS O EN VASITOS A LOS QUE PUEDES AGREGARLES UN PALITO Y

REFRIGERA POR AL MENOS UNA HORA O HASTA QUE ESTÉN FIRMES.

3. DESMOLDA Y DECORA CON LAS CHISPITAS O TU TOPPING FAVORITO.