- Relleno de chocolate para pan de muerto -

INGREDIENTES

225 ml de agua

67 ml de leche condensada

2 cdas. de fécula de maíz

Una yema de huevo

3 cdas. de Cocoa Postrelicioso

70 g de chocolate derretido

Una varita de canela

PROCEDIMIENTO

1. Bate en un bowl el agua, la leche condensada y la fécula de maíz.

2. Añade la yema de huevo y continúa batiendo.

3. Agrega a la mezcla la Cocoa Postrelicioso y el chocolate derretido.

4. Cuando todo esté incorporado pon encima la varita de canela y hornea por dos minutos en el microondas.

5. Retira la varita de canela y bate de nuevo la mezcla y si aún no está espesa devuelve al microondas por uno o dos minutos más, dependiendo de la consistencia que tenga.

6. Cubre con plástico de cocina y refrigera por al menos 4 horas.

7. Coloca la mezcla en una manga y rellena tus postreliciosas creaciones.