

- 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.