

# - CHOCOLATE CALIENTE CON VINO -



## INGREDIENTES

- 1 L DE VINO TINTO
- 4 TAZAS DE LECHE
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 200 G DE CHOCOLATE SEMI AMARGO
-

ENDULZANTE AL GUSTO

## PROCEDIMIENTO

1. EN UNA OLLA COLOCA LA LECHE Y CALIENTA A FUEGO MEDIO.
2. AÑADE EL CHOCOLATE Y EL ENDULZANTE.
3. APAGA EL FUEGO Y ESPERA A QUE EL CHOCOLATE SE DISUELVA.
4. AÑADE EL VINO, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y DISFRUTA.