

- Tacos dulces de helado -



INGREDIENTES

6-10 WAFFLES EN FORMA DE TACO

1 L DE HELADO

PARA EL GLASEADO DE CHOCOLATE:

2 TAZAS DE COCOA POSTRELICIOSO

$\frac{3}{4}$ DE TAZA DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

$\frac{1}{2}$ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

$\frac{1}{4}$ DE TAZA DE LECHE

PROCEDIMIENTO

1. ACREMA LA MANTEQUILLA, AGREGA LA COCOA POSTRELICIOSO Y BATE HASTA QUE SE FORME UNA PASTA CHOCOLATOSA.
2. VIERTES LA MEZCLA EN UN BOWL APTO PARA EL CALOR Y COLÓCALO EN BAÑO MARÍA A FUEGO LENTO. BATE CONTINUAMENTE.
3. CUANDO ESTÉ CALIENTE RETIRA DEL FUEGO, AGREGA LA LECHE Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO GRADUALMENTE.
4. CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE LA MEZCLA ESTÉ CREMOSA.
5. SUMERGE LA MITAD DE CADA TACO EN EL GLASEADO Y ESPERA ALGUNOS MINUTOS A QUE SE SEQUE.
6. DEJA QUE EL HELADO SE DESCONGELE UN POCO Y RELLENA CADA TACO, LUEGO CONGELA POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS PARA QUE TOMA FORMA.