- 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

¾ de taza de mantequilla a temperatura ambiente

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

 de taza de leche

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la mantequilla, agrega la Cocoa Postrelicioso y bate hasta que se forme una pasta chocolatosa.

2. Vierte 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 tome forma.