

- Chocolate caliente KETO -



INGREDIENTES

- 2 cucharadas de polvo de cocoa sin endulzar
- 2 1/2 cucharadas de endulzante keto-friendly
- 1/4 de taza de agua
- 1 1/4 de crema para batir
- Un chorrito de Vainilla Molina
- Crema batida (sin azúcar) para decorar

PROCEDIMIENTO

1. En una olla pequeña mezcla la cocoa, el endulzante y 2 cucharadas de agua caliente hasta que se disuelva.
2. Calienta en la estufa y agrega el resto del agua, la crema y bate con un batidor
3. ¡Échale un chorrito de Vainilla Molina! e incorpórala.
4. Sirve y agrega la crema batida y espolvorea un poco de cocoa.