

- RED VELVET HOT CHOCOLATE -



INGREDIENTES

Ingredientes para el chocolate:

- 4 tazas de leche entera
- 1¼ de taza de azúcar
- 10 onzas de chocolate semiamargo para hornear
- 2 cucharadas de colorante rojo
- Un chorrito de Vainilla Molina

Ingredientes para la crema batida de queso crema:

- 1¼ de taza de crema para batir, fría
- 1½ taza de queso crema, a temperatura ambiente
- 1½ taza de azúcar
- Una pizca de sal
- Un chorrito de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

Para el chocolate:

1. CALIENTA LECHE CON AZÚCAR EN UNA OLLA Y REVUELVE HASTA QUE SE DISUELVA EL AZÚCAR.
2. VIERTES EL CHOCOLATE Y MEZCLA HASTA QUE SE DERRITA.
3. AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL COLORANTE. MEZCLA HASTA QUE SE INCORPOREN.
4. SIRVE, AGREGA LA CREMA BATIDA DE QUESO CREMA Y MALVAVISCOS PARA ADORNAR.

Procedimiento para la crema batida de queso crema:

1. EN UN BOWL, AGREGA LA CREMA PARA BATIR Y BATE DE 5 A 10 MIN (CON BATIDORA). RESERVA.
2. EN OTRO BOWL, AGREGA EL QUESO CREMA, AZÚCAR, SAL Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. BATE HASTA QUE SE INCORPORA Y TENGA CONSISTENCIA CREMOSA.
3. AGREGA LA CREMA BATIDA QUE HABÍAS RESERVADO Y BATE A MANO HASTA QUE SE INCORPOREN. REFRIGERA.
4. PONLA EN UNA MANGA CON DUYA PARA DECORAR.