

- Malteada de vino tinto -



INGREDIENTES

PARA EL JARABE DE VINO:

- 1 TAZA DE VINO CABERNET SAUVIGNON O TU VINO FAVORITO (TE RECOMENDAMOS ALGO FRUTAL)
- 4 CUCHARADAS DE AZÚCAR

PARA LA MALTEADA:

- EL JARABE DE VINO

- 1/4 A 1/2 TAZA DE LECHE (EMPIEZA AGREGANDO PEQUEÑAS CANTIDADES CUANDO LA UTILICES EN LOS PASOS)
- 1/4 DE TAZA DE JARABE DE CHOCOLATE
- 4 A 6 CUCHARADAS DE HELADO DE CHOCOLATE (1 TAZA A 1 TAZA Y MEDIA)
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- HIELO
- CREMA BATIDA
- SPRINKLES
- FRAMBUESAS O FRESAS

PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO PARA EL JARABE DE VINO:

- EN UNA OLLA MEZCLA EL VINO Y EL AZÚCAR A FUEGO MEDIO.
- REVUELVE SUAVEMENTE HASTA QUE EL AZÚCAR SE DISUELVA POR COMPLETO Y EL VINO SE HAYA REDUCIDO A LA MITAD.
- CALIENTA HASTA QUE ESTÉ ESPESO (SE VA A ESPESAR MÁS CUANDO SE ENFRÍE).
-

REMUEVE DEL FUEGO Y DEJA QUE SE ENFRÍE A TEMPERATURA AMBIENTE O EN REFRIGERADOR.

PROCEDIMIENTO PARA LA MALTEADA:

- EN LA LICUADORA AGREGA EL JARABE DE VINO, LECHE, JARABE DE CHOCOLATE, HELADO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
- LICÚA HASTA QUE QUEDE CREMOSO, PUEDES AGREGAR MÁS LECHE O HIELO HASTA QUE TE GUSTE LA CONSISTENCIA.
- DIVIDE LA MEZCLA EN DOS VASOS. AGREGA JARABE DE CHOCOLATE, CREMA BATIDA, FRESAS Y SPRINKLES COMO TOPPING.