

- Tabla de postres -



INGREDIENTES

180 G DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

½ TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

1 TAZA DE CREMA PARA BATIR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

UNA PIZCA DE SAL

SPRINKLES DE COLORES (OPCIONAL)

TUS POSTRES FAVORITOS PARA DIPPEAR, NOSOTROS USAMOS:

BOMBONES

PRETZELS

GALLETAS DE VAINILLA

FRESAS

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL BATE EL QUESO CREMA CON EL AZÚCAR GLASS Y LA COCOA POSTRELICIOSO, HASTA TENER UNA CONSISTENCIA CREMOSA.
2. EN OTRO RECIPIENTE AGREGA LA CREMA PARA BATIR CON LA SAL Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, BATE HASTA QUE SE ESPONJE LA MEZCLA (10 MIN APROX).
3. TOMA UNA CUCHARADA DE LA CREMA BATIDA E INCORPÓRALA A LA MEZCLA DE CHOCOLATE EN FORMA ENVOLVENTE, REPITE ESTE PASO HASTA HABER INTEGRADO POR COMPLETO AMBAS MEZCLAS.
4. PUEDES USAR UNA MANGA PASTELERA PARA PASAR EL DIP DE CHOCOLATE AL RECIPIENTE DONDE LO SERVIRÁS.
5. EN UNA TABLA COLOCA EL RECIPIENTE CON EL DIP Y COMPLEMENTA CON TUS POSTRES FAVORITOS PARA DIPPEAR, NOSOTROS ELEGIMOS: BOMBONES, PRETZELS, GALLETAS DE VAINILLA Y FRESAS.