

- Paletas de helado cubiertas de chocolate -



INGREDIENTES

3 TAZAS DE CREMA PARA BATIR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

□ DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

4 TAZAS DE CHOCOLATE

SPRINKLES

MOLDE PARA PALETAS O VASOS DE PLÁSTICO CON PALITOS DE PALETA

PROCEDIMIENTO

1. MONTA LA CREMA PARA BATIR HASTA QUE ESTÉ ESPONJOSA.
2. AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA E INTEGRA POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO MIENTRAS CONTINUÚAS BATIENDO.
3. LLENA 3 ESPACIOS DEL MOLDE PARA PALETAS CON ESTA MEZCLA.
4. AL RESTO DE LA MEZCLA AGRÉGALE LA COCOA POSTRELICIOSO Y REVUELVE HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADA.
5. LLENA EL RESTO DE LOS MOLDES CON LA PREPARACIÓN DE COCOA POSTRELICIOSO.
6. CONGELA POR 12 HORAS O HASTA QUE SE SIENTAN LISTAS PARA DESMOLDAR.
7. DESMOLDA Y CUBRE CON CHOCOLATE DERRETIDO Y SPRINKLES.