



VIERNES DE PIQUEO

# GELATINA DE CHOCOLATE

## 1. INGREDIENTES

- 250 g chocolate en polvo
- 1 L de leche
- 28 g grenetina en polvo
- 125 ml crema ácida
- 125 ml leche condensada
- 125 ml agua
- 250 g de chocolates en bolitas
- Malvaviscos

## 2. PREPARACIÓN

Vierte en una olla la leche y añade el chocolate en polvo cuando empiece a hervir. Mezcla bien, retira del fuego y deja reposar.

Hidrata en una sartén la grenetina en el agua fría y disuelve en baño María, sin dejar de mover, para evitar que se queme.

Incorpora en el procesador de alimentos, la leche con chocolate, la leche condensada, crema ácida y el agua, mezcla para integrar bien. Al final echa la grenetina.

Vierte la preparación en un molde para gelatina, agrega los malvaviscos y refrigera durante 2 horas o hasta que cuaje por completo; desmolda y sirve.

¡Acompáñalo con un refresco de fruta!

Fuente: cocinavital.mx

