

CREMA CHOCOLATE

166g leche entera
25g azúcar
30g yema
12g maicena
50g chocolate

- Batir la yema con el azúcar y la maicena, justo para incorporar.
- Hervir la leche y volcar encima de la yema sin parar de remover.
- Regresar al fuego y remover hasta espesar.
- Finalmente agregar el chocolate y remover hasta que se funda, extender y filmar a piel