CREMA DE CHOCOLATE ABUELITA CON COCO
4 Porciones

Ingredientes:

- ¾ de taza de Chocolate ABUELITA granulado
- 80 ml de crema para batir
- 100 ml de leche de coco
- 4 cucharadas de café soluble
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de licor de café
- 200 g de frambuesas
- 1 plátano cortado en rebanadas
- 400 g de crema para batir, montada en picos duros
- Coco rallado para decorar

Método de Preparación:

1. Mezcla el Chocolate Abuelita con 80 ml de crema para batir y funde a baño María. Retira del fuego y reserva.

2. En una olla pequeña, calienta la leche de coco y agrega el café soluble, mezcla con un batidor de globo hasta integrar; añade la yema y continúa mezclando hasta que espese ligeramente. Incorpora el chocolate y el licor de café, mezcla perfectamente hasta integrar por completo los ingredientes. Retira del fuego y deja enfriar.

3. Sirve en copas colocando un poco de la fruta en la copa, agrega un poco del chocolate y ofrece decorando con la crema montada en picos duros, un poco más de fruta y espolvorea con el coco rallado.

Tiempo de Preparación: 20 min.
Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****