



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
20 minutos

## Información Nutricional

Energía:	308 Kcal
Proteínas:	1.9 g
Grasa Total:	12.1 g
Colesterol:	19.0 mg
H. de Carbono:	41.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	69 mg

## POSTRE CHOCOLATÍN AL RON Y ESPECIAS

### Ingredientes

- 1 Paquete de GALLETAS CRIOLLITAS McKAY
- ½ Taza de azúcar granulada
- 2 Tazas de agua
- 1 Ramita de canela
- 1 Cáscara de naranja
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ Taza de ron
- 2 Tazas de LECHE
- 3 Cucharadas de maicena semi-colmadas
- 2 CHOCOLATE MILK NESTLÉ cortado en pequeños trozos
- 10 Copas tipo Martini
- Frutas rojas o frutos secos para decorar

### Preparación

1.- Separa las GALLETAS CRIOLLITAS McKAY en las diez copas tipo Martini, reserva. Aparte en una cacerola junta la azúcar granulada con el agua, añade la canela y la naranja. Lleva a fuego fuerte y hierva durante 5 minutos hasta disolver la azúcar granulada completamente. Retira del fuego y vierte la esencia de vainilla y el ron. Revuelve y reposa hasta entibiar.

2.- Mientras, calienta la LECHE en una cacerola, añade ramitas de canela y naranja. Aparte, disuelve la maicena en un poco de leche y una vez que la leche de la cacerola hierva, agrega la maicena y cocina hasta hervir nuevamente. Revuelve durante 10 segundos para cocer la maicena. Retira del fuego y agrega de inmediato el CHOCOLATE MILK NESTLÉ, revuelve hasta derretirlo completamente y conseguir una mezcla homogénea. (Retira la canela y naranja de la preparación).

3.- Cubre la crema de chocolate con alusa plast y entibia. Mientras vierte el almíbar sobre las copas con las galletas hasta que todas queden bien húmedas. Rellena con la crema de chocolate tibia aún y refrigera durante 30



minutos. Una vez listas, decora las copas con frutos rojos o frutos secos como mas te guste y disfruta de este deliciosa postre.

