



## CHOCOLATE CALIENTE DE LA ABUELA

### Ingredientes

- 1 Litro de leche
- 1 Cascarita de naranja
- 1 Clavo de olor
- 1 Palito de canela
- 5 Cucharadas de CHOCOLATE EN POLVO NESTLÉ
- 1 Barra mediana de CHOCOLATE TRENCITO NESTLÉ de 80 g
- 1 Cucharada de esencia de vainilla
- Endulzar a gusto

### Preparación

- 1.- Introduce el clavo de olor en la cascarita de naranjas y déjalo en una cacerola con la leche y la canela. Lleva a fuego medio-alto hasta que alcance el primer hervor.
- 2.- Disminuye al mínimo el fuego y agrega las cucharadas de CHOCOLATE EN POLVO NESTLÉ más el CHOCOLATE TRENCITO cortado en pequeños trozos. Revuelve constantemente hasta disolver bien el chocolate y derretir los trozos.
- 3.- Una vez listo, agrega la esencia de vainilla y endulza a gusto. Remueve para integrar y sirve bien caliente para disfrutar cuando gustes.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
20 minutos

### Información Nutricional

Energía:	241 Kcal
Proteínas:	8.8 g
Grasa Total:	8.7 g
Colesterol:	9 mg
H. de Carbono:	30.9 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	39 mg