



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 |