# CHOCALATE A LA ESPANOLA (İSPANYA)

https://www.lezzetsirri.com

İspanyol Usulü Sıcak Çikolata

1/2 kg. tatlı siyah çikolata (sütsüz)
2 su bardağı süt (50 cl.)
2 tatlı kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı soğuk su

Çikolataları kırın. Sütü küçük saplı bir tencereye koyun ve içine kırdığınız çikolataları atın. Kaynama noktasına gelinceye kadar küçük bir çırpma teli ile çırparak çikolatanın süte karışarak homojen bir hale gelmesini sağlayın. Mısır nişastasını iki çorba kaşığı soğuk su ile açın. Çikolata karışımına durmadan karıştırarak ilave edin. Koyulaşıncaya kadar pişirin. Fincanlara koyun. Yanında Mısır Nişastalı Kurabiyeler ile sıcak sıcak servis yapın.

Not: Dilerseniz sıcak çikolataları servis yaparken üzerlerine l'er çorba kaşığı krem şanti de ekleyebilirsiniz. Tatlı siyah çikolata bulamazsanız, çikolatanızı bitter çikolata ile yapıp içine ağız tadınıza göre, toz şeker ilave edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:39379 • adı:Chocalate a la Espanola (İspanya) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:34