Chocolate de Costa Rica

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 cucharadas de agua
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de almíbar
- 400 ml de leche
- 70 g de chocolate negro troceado
- 2 cucharadas de ron
- 100 g de plátano no muy maduro, pelado y cortado a rodajas

Preparación:

Paso 1

Combinar el agua y el azúcar en un cazo y llevar a ebullición. Cuando el azúcar esté disuelto, apartar del fuego. Reservar. Calentar la leche y el almíbar a 50-60°C y añadir el chocolate troceado. Batir hasta que el chocolate se haya fundido. Poner en el frigorífico hasta que esté frío. Antes de servir, mezclar el chocolate con leche y el plátano hasta que quede suave. Añadir el ron. Servir en vasos enfriados.