



CHOCOLATE MEXICANO

CON LECHE ENTERA SANTA CLARA, PERFECTO PARA CHOPEAR



INGREDIENTES

- 2 TAZAS DE CHOCOLATE MEXICANO (PREFERENTEMENTE CON CACAO PURO).
- 1 LITRO DE LECHE ENTERA SANTA CLARA.
- 1 RAMA DE CANELA.
- 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA.

PREPARACIÓN

- 1 EN UNA OLLA MEDIANA, VIERTES LECHE SANTA CLARA ENTERA Y AÑADE LA RAMA DE CANELA. CALIENTA A FUEGO MEDIO-BAJO, REVOLVIENDO OCASIONALMENTE PARA EVITAR QUE LA LECHE SE PEGUE AL FONDO.
- 2 ANTES DE QUE LA LECHE COMIENCE A HERVIR, RETIRA LA RAMA DE CANELA Y AGREGA LAS TABLETAS DE CHOCOLATE TROCEADAS.
- 3 CON UN BATIDOR DE GLOBO O UNA CUCHARA, COMIENZA A BATIR, HASTA QUE EL CHOCOLATE SE DISUELVA POR COMPLETO.
- 4 RETIRA LA OLLA DEL FUEGO, AÑADE LA CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA Y SI LO DESEAS, INCORPORA AZÚCAR O PILONCILLO AL GUSTO.
- 5 VIERTES EL CHOCOLATE CALIENTE EN UNA TAZA O VASO Y CHOPEA TU ROSCA DE REYES.

DISFRUTA DE UN GLORIOSO CHOPEO.

LA LECHE ES FUENTE DE CALCIO.

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I de C.V. D.R. © KOLACT. S.A.P.I. de C.V. 2025.