

Chocolate negro



Curso Dulce Navidad
de Eloisa Faltoni ©

• Módulo 1 y 3 • Recurso Extra •



Ingredientes

- 115 gr de manteca de cacao picada finamente
- 50 gr de cacao puro en polvo
- 4 o 5 cucharadas de sirope de agave - *sustituciones: sirope de arce o de coco o jarabe de arroz*
- 1 / 2 cucharadita de extracto de vinilla (opcional)

NOTA: Para obtener un cacao con un sabor más intenso puedes poner menos sirope e incluso un poquito más de cacao.
Para un chocolate más delicado, añade un poco más de sirope y, si quieras, un poco más de manteca.



- Pon un bol grande a baño maría, manteniendo el fuego bajo.
- Vierte la manteca de cacao en el bol y deja que se deshaga por completo.
- Añade el sirope de agave u otro edulcorante que haya elegido y mezcla bien.
- Retira el bol del fuego.



- Añade el cacao y la vainilla [opcional] y mezcla constantemente hasta obtener una mezcla homogénea.
- Prueba tu chocolate negro y si es de tu gusto, apaga el fuego.



- Vierte tu chocolate en un molde y déjalo enfriar por completo en la nevera, al menos una hora.



*¡Feliz Navidad !
y felices fiestas*

Si quieres ver más recetas saludables para
todo el año, sígueme en redes sociales



Todos los derechos reservados. ELOISA FALTONI © Queda prohibida la copia,
reproducción o distribución de este material.