

Pudín de chocolate

Ingredientes

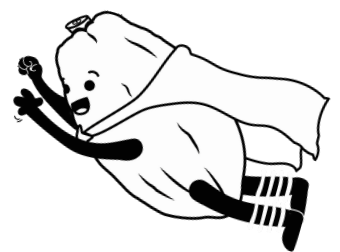
- ★ 1/3 taza de maicena
- ★ 2 ½ tazas de leche fresca entera
- ★ 1/3 taza de polvo de cacao o cocoa sin azúcar
- ★ 1/3 taza de panela (bien prensada en la taza de medir)
- ★ ½ cucharada de mantequilla
- ★ Una pizca de sal

Preparación

Coloca en una olla el polvo de cacao, la maicena, la panela y una pizca de sal. Agrega un poco de la leche y mezcla bien para que no hayan grumos. Agrega el resto de la leche y, con la ayuda de un adulto, lleva la olla a fuego medio. Mueve la mezcla constantemente hasta que espese.

Cocina 2 minutos adicionales desde que empiece a hervir. Retira del fuego, agrega la mantequilla y remueve muy bien hasta que se derrita.

Vierte el pudín en vasitos o recipientes resistentes al calor. Espera a que se enfríe y ¡listo para comer!



CHOCO
REVOLUCIÓN

¡SUPER
RÁQUIS
SÍSSIS
MOS!

La
Revolu
ción
sembrar • saber • comer