

Marquesa de chocolate

¡GRACIAS A FRANCIA!



Ingredientes para el pudín:

- 4 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- 30 g de Maizena
- 1 litro de leche
- 300 g de chocolate oscuro
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 30 g de mantequilla sin sal

Para armar la torta:

- Galletas María
- Leche (para remojar las galletas)

Y ya tenemos este postre frío y suave que se desliza por la boca.
¡Cada bocado de esta marquesa nos regalará una cremosa sensación!



1. En un bol, coloca las yemas y agrega el azúcar. Bate con un batidor de alambre hasta integrar bien.



2. Añade la Maizena y mezcla hasta que no queden grumos, y luego incorpora poco a poco la leche, sin dejar de batir.

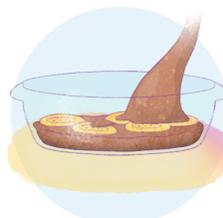


3. Lleva la mezcla al fuego, moviendo constantemente hasta que hierva y espese.

4. Coloca el chocolate troceado en un bol y vierte encima la mezcla caliente. Remueve hasta que el chocolate se derrita por completo y seguidamente añade la mantequilla y la vainilla, mezclando hasta obtener una crema uniforme.

5. En un molde de tu preferencia, coloca una capa del pudín de chocolate.

6. Remoja ligeramente las galletas María en leche y forma una capa sobre el pudín.



7. Alterna capas de pudín y galletas hasta terminar con una capa de pudín en la superficie.

8. Lleva el molde a la nevera por al menos dos horas, para que tome firmeza y frescura.



CONTENIDO DESCARGADO DEL
PORTAL WEB «CANTO Y CUENTO».
IMPRIMIR EN FORMATO CARTA