

COPAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 100 gramos de Chocolate amargo cortado en trozos
- 3 huevos
- 2 cucharitas de vainilla
- Para decorar elegir entre: Rebanadas de Kiwi, Frambuesas, Hojas de Hierbabuena, Nuez, Crema batida

Preparación:

1. La leche condensada se calienta en una olla con lumbre bajita hasta que hierva. Se agrega el chocolate para que se derrita, revolviendo siempre para que no se queme. Se apaga la lumbre.
2. Las yemas se revuelven con tenedor en un tazón. Se le añade un poco de la mezcla caliente a las yemas para calentarlas un poco. Se regresan las yemas a la olla y se revuelve bien. Se retira la olla de la lumbre y se le añade la vainilla.
3. En el tazón de la batidora se baten las claras hasta punto de nieve. Se envuelven las claras con la mezcla de chocolate. Se vacía a copas y se refrigeran. Ya frío se decoran las copitas al gusto y se sirven.
4. Rinde 10 a 12 porciones

Notas:

Usar el chocolate mas amargo que se encuentre de preferencia sin nada de azúcar.

Si se prefiere se puede vaciar a un molde grande, no en copas.