

Copa de pan y chocolate

Ingredientes

- Crema:
 - Pan: 80 gr
 - leche: 250 ml
 - Chocolate: 35 gr
 - Cacao: 1 cda.
 - Azúcar: 1,5 cdta.
- Nata:
 - Café soluble: 0,5 cda. pequeña
 - Azúcar: 1 cdta
 - Nata: 100 ml
 - Canela en polvo: al gusto

Utensilios

- Bol
- Recipiente microondas
- 1 Cuchara sopera
- 1 Cuchara pequeña
- Espátula
- Batidora
- Microondas

Preparación

1. Desmenuzar el pan
2. Calentar la leche y el azúcar 2 minutos al microondas
3. Mezclar con el pan
4. Fundimos el chocolate en el microondas 1 minuto, revolvemos
5. Añadimos el chocolate. Revolvemos
6. Añadimos el cacao y batimos con la batidora.
7. Añadimos el azúcar y el café soluble a la nata y batimos.
8. Servimos.
9. Añadimos una porción de la nata montada y espolvoreamos con canela.

Notas

Turrón de chocolate con curruscos de pan

Ingredientes

- 100 g de pan
- 220 g de chocolate con leche
- Mantequilla
- Azúcar para espolvorear los curruscos

Utensilios

- Bol
- Varillas
- Cazo
- Espátula de silicona
- Tenedor y/o Cuchara
- Moldes de silicona
- Papel de aluminio

Preparación

- Hacemos curruscos de pan al horno con mantequilla y azúcar (es solo para darle sabor, no hace falta echar que quede ni muy dulce ni muy grasiento).
- Fundimos el chocolate al baño maría menos unos 40 g.
- Cuando llegue a la temperatura de fusión, sacamos del baño maría, incorporamos los 40 g restantes y revolvemos hasta que se funda.
- Añadimos los curruscos de pan
- Vertemos en los moldes
- Dejamos enfriar (mejor al aire, pero si tienes prisa, puedes meterlo en la nevera)
- Envolvemos en papel de aluminio

Notas
