



Crema de chocolate

# Crema de chocolate

[Mas recetas Cremas en http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php](http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php)

## Ingredientes:

1 litro de leche, 4 yemas de huevo, 3 cucharadas de azúcar, 1 cucharada grande de harina, 2 gotas de vainilla, 100 gr. de chocolate.

## Pasos a seguir:

- 1) Se pone la leche al fuego con el chocolate y la vainilla y se remueve todo durante 2 minutos.
- 2) En un recipiente se mezclan las yemas, la harina y el azúcar.
- 3) Se agrega la leche y el chocolate, que estará fundido.
- 4) Cocer sin parar de remover.
- 5) Cuando hierva, otra vez, se retira y se deja enfriar para luego servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-de-chocolate-18.php>