- PALETAS DE CHOCOLATE -



INGREDIENTES

2 cdas. de Cocoa Postrelicioso

2 cdas. de azúcar mascabado

250 ml de crema para batir

Chispas de colores para decorar

PROCEDIMIENTO

1. Coloca en un bol la Cocoa Postrelicioso y el azúcar mascabado, añade la leche y bate todo a mano o ayudándote de una licuadora hasta que quede todo integrado.

2. Vierte en unos moldes de paletas o en vasitos a los que puedas agregarles un palito y

refrigera por al menos una hora o hasta que estén firmes.

3. Desmolda y decora con las chispitas o tu topping favorito.