

- Hielos de chocolate (bolis) -



INGREDIENTES

¾ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

½ TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

½ LITRO DE LECHE

125 ML DE MEDIA CREMA

CREMA DE AVELLANAS O TOPPINGS AL GUSTO

BOLSITAS DE PLÁSTICO LARGAS Y ANGOSTAS

PROCEDIMIENTO

1. LICÚA O BATE A MANO LA LECHE, LA MEDIA CREMA, EL AZÚCAR GLASS Y LA COCOA POSTRELICIOSO.
2. AÑADE UNA CUCHARADA DE CREMA DE AVELLANAS O TU TOPPING FAVORITO DENTRO DE LAS BOLSITAS (OPCIONAL).
3. CUANDO LA MEZCLA ESTÉ BIEN INTEGRADA VIÉRTELA EN LAS BOLSITAS QUE PREPARASTE ANTERIORMENTE , DEJA UN ESPACIO PARA PODER CERRARLAS CON UN NUDO.
4. LLÉVALOS AL CONGELADOR POR APROXIMADAMENTE 12 HORAS O HASTA QUE ESTÉN COMPLETAMENTE HECHOS.