- Paletas de helado cubiertas de chocolate -



INGREDIENTES

3 tazas de crema para batir

Un chorrito de Vainilla Molina

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

 de taza de Cocoa Postrelicioso

4 tazas de chocolate

Sprinkles

Molde para paletas o vasos de plástico con palitos de paleta

PROCEDIMIENTO

1. Monta la crema para batir hasta que esté esponjosa.

2. Agrega el chorrito de Vainilla Molina e integra poco a poco el Azúcar Glass Postrelicioso mientras continúas batiendo.

3. Llena 3 espacios del molde para paletas con esta mezcla.

4. Al resto de la mezcla agrégale la Cocoa Postrelicioso y revuelve hasta que esté bien integrada.

5. Llena el resto de los moldes con la preparación de Cocoa Postrelicioso.

6. Congela por 12 horas o hasta que se sientan listas para desmoldar.

7. Desmolda y cubre con chocolate derretido y sprinkles.