

Natillas de chocolate blanco y rojo.



Tiempo de
preparación

40 min.

Porciones

3

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

4 huevos San Juan

50 gr. De azúcar

200 gr. De chocolate blanco

Colorante rojo

Hojitas de menta para decorar

Preparación

Separa las claras y las yemas.

En un tazón coloca las yemas y el azúcar, mezcla hasta lograr incorporarlas bien, agrega el chocolate derretido, y sigue mezclando hasta lograr una incorporación total.

Esta mezcla separa la mitad y coloca colorante rojo, y logra que se integre en su totalidad.

2 claras bátelas a punto de turrón y vacía en el tazón del chocolate blanco e incorpora en forma envolvente. Has lo mismo para el chocolate rojo.

En una copita coloca la base de la mezcla blanca y a continuación la mezcla roja, refrigera por 4 hrs.

Saca y decora con hojas de menta.

Muy rico, y cremoso al paladar.

¡Buen provecho!