

### LECHE MALTEADA.

2 tazas de agua.

3 cdas. Cocoa o un chocolate en polvo.

4 cdas. Leche condensada.

5 cdas. Leche en polvo.

Fruta al gusto. (Plátano, fresas, etc.)

Hielo picado.

-licuar y servir bien frío y espesito.

### CHOCOLATE A LA VIENESA.

1 taza agua.

4 barritas de chocolate.

4 tazas de leche.

5 ctas. Azúcar.

½ cta. Vainilla.

1 cda. De crema chantilly.

-se pone a calentar el agua con el chocolate, una vez que está derretido se añade la leche caliente.

-se aromatiza con vainilla y se endulza.

-servir en las tazas y coronar con un copo de crema.

### CHOCOLATE FRAPPÉ.

1 taza agua.

4 barras de chocolate.

4 tazas leche.

5 ctas. Azúcar.

Hielo picado.

-Prepare el chocolate como arriba se indica, deje enfriar.

-sirva licuando la bebida con hielo.

-adorne con un trozo de chocolate.

### COCTEL DE CHOCOLATE.

80 gr. Chocolate.

2 copas de agua.

6 cdas. Azúcar.

2 yemas de huevo.

2 copitas de brandy.

Vainilla al gusto.

Hielo.

½ cda. Crema de cacao.

Crema fresca.

-en una cazuela se funde el chocolate con el agua y se endulza.

-enfriar el líquido una vez disuelto.

-en una coctelera se añaden las yemas de huevo, brandy, vainilla y el chocolate.

-batir vigorosamente.

En cada copa se pone un poco de licor de cacao.

-se reparte el contenido en las copas de coctel y se añaden cubos de hielo.

-coronar con crema fresca batida.

\*idea:- se puede aromatizar la crema. Batiendo con canela o vainilla y por supuesto añadir en ella el licor o crema de cacao para perfumarla más aún.

-coronar con esto las copas y si desea endulce con azúcar.

-adorne con chocolate rallado o cerezas.

#### SUPREMO Y DELICIOSO.

1 c1/2 tazas de helado de vainilla.

2 cdas. Crema de cacao.

2 cdas. Licor de menta al chocolate.

1 cda. De crema de cacahuete con trocitos.

2 tallos de hierbabuena fresca.

-se mezclan los primeros 4 ingredientes, hasta quedar tersa y cremosa la mezcla.

-sirva en copas altas y adorne con hierbabuena