

¡RECETAS CREMOSSÍSIMAS!

Pasión de chocolate

¡PLACER ÚNICO PARA LOS MÁS CHOCOLATEROS!



• **LECHE ENTERA**

⚠ Ten en cuenta que al ser más líquida, debes girar la manivela, al menos 2 minutos, antes de cerrar la rampa para que salga el helado.

• **CACAO EN POLVO**

IMPORTANTE: Mezcla la leche con el cacao fuera de la máquina de helados y viértelo cuando sea una mezcla homogénea.

• **CHOCOLATE NEGRO EN TABLETA**

Rállalo a través del accesorio rallador para que se integre con la mezcla.

• **CHOCOLATE BLANCO EN TABLETA**

Rállalo a través del accesorio rallador para que se integre con la mezcla.

***OPCIONAL:** Si eres un auténtico LOC@ por el chocolate, añade también chocolate con leche.

• **Decora tu helado con almendras y/o avellanas troceadas.**

***NOTA:** Puedes añadir azúcar o endulzante a tu gusto para darle un toque más dulce.