

Xocolata desfeta amb Thermomix

Amb el fred senta molt bé una tassa de xocolata desfeta, aquí us deixo la nova recepta, pel meu gust millorada.

Els de casa els hi agrada la xocolata desfeta una mica espesa i amb la recepta que teniam fins ara, per el nostra gust li faltava estar mes espesa.

Amb el nou model (TM6) tenim una fantastica funció “espesar”. Baix provar amb la xocolata i va quedar perfecta, tal cual m’he agrada.

Aquesta funció es nomes per el **TM6**



INGREDIENTS

- 400 g de xocolata fondant
- 1.200 g de llet sencera
- 60 gr de maicena
- 1 polsim de sal
- 50 g de sucre -opcional

PREPARACIÓ

1. Posa la xocolata en el got en trossos grans i rallar programant **10 segons, velocitat progressiva 5-10**
2. Afegeix la resta dels ingredients i programa **12 minuts, 100º, funció espessir**

Ja amb diràs que t'ha semblat....