

MARQUESA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Galletas María
Lluvia de chocolate
1 ltr de leche
4 yemas de huevo
300 gr. de chocolate negro en trozos
2 cucharadas de mantequilla
125 gr. de azúcar
Vainilla
2 cdtas. de maicena
Lluvia de chocolate

PREPARACIÓN

PARA EL PUDÍN DE CHOCOLATE

Ponemos a cocinar en una olla la leche, el azúcar y la vainilla, cuando esté tibia añadimos las yemas de huevo previamente batidas, mezclamos y removemos constantemente.

En otra olla ponemos a cocinar el chocolate con la mantequilla en baño de maría hasta que derrita, luego lo vertemos en la leche y continuamos cocinando a fuego medio y revolviendo.

Disolvemos la maicena en un poquito de leche y lo añadimos a la preparación anterior, continúe revolviendo hasta que espese, apagamos el fuego y reservamos.

PARA HACER LA MARQUESA DE CHOCOLATE

En un molde de vidrio colocamos una capa de pudín de chocolate, luego una capa de galletas remojadas en leche fría, continuamos haciendo capas hasta culminar con pudín de chocolate. Podemos adornar con lluvia o chispas de chocolate.

NOTA

También se puede alternar con almendras fileteadas y tostadas ó chispas de chocolate con el pudín y las galletas,
Si gustan pueden mojar las galletas en licor, cada quién le puede dar un toque personal y creativo.