



BETUN DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de crema para batir (375 ml)
- ½ taza de azúcar glass
- 6 cucharadas de cocoa
- 1 panqué comercial
- Frutas rojas para decorar

Procedimiento:

1. Bate la crema con el azúcar y la cocoa hasta formar picos duros.
2. Cubre el panqué con el betún y decora con frutas rojas. Ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4