



Chocolate Arequipe

Chocolate Arequipe

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz Juana®
- 3 tazas de leche
- 2 tazas de agua
- 4 onzas de chocolate amargo, cortado finamente
- 4 onzas de chispas de chocolate de leche
- 2 cucharadas de polvo de cocoa
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de dulce de leche o a su gusto
- ½ cucharadita de canela molida

Modo de preparación:

Combine la harina de maíz **JUANA®** y el agua en una olla. Ponga a hervir. Añada leche, chocolate amargo, chispas de chocolate, polvo de cacao, extracto de vainilla, sal y canela.

Mezcle bien hasta que esté completamente combinado y remueva del fuego. Mezcle en una licuadora hasta que esté completamente combinado y uniforme.

Regrese la olla al fuego hasta que hierva. Sirva con dulce de leche.

Ingredients:

- 1 cup of Juana® corn meal
- 3 cups of milk
- 2 cups of water
- 4 ounces of dark chocolate, finely chopped
- 4 ounces of milk chocolate chips
- 2 tablespoons of cocoa powder
- 1 teaspoon of vanilla extract
- 2 tablespoons of dulce de leche or to your taste
- ½ teaspoon of ground cinnamon

Preparation:

Combine vvvv® corn meal and water and put it into a pot for it to boil. Add milk, dark chocolate, chocolate chips, cocoa powder, vanilla extract, salt and cinnamon.

Mix until well combined the remove from heat. Blend in blender until well combined and smooth.

Return to pot for it to heat through. Serve with dulce de leche.