



Chocolate Arequipe

LIBRE DE GLUTEN

Ingredientes:

- 1 taza de harina de maíz **Juana**®
- 3 tazas de leche
- 2 tazas de agua
- 114 gramos (4 onzas) de chocolate amargo, finamente cortado
- 114 gramos (4 onzas) de chispas de chocolate con leche
- 2 cucharadas de cocoa en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- sal y canela molida al gusto
- dulce de leche para servir

Preparación:

1. Mezcle la harina de maíz **Juana**® con el agua en una olla y ponga a hervir.
2. Añada leche, chocolate amargo, chispas de chocolate, cacao en polvo y extracto de vainilla.
3. Mezcle bien hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados. Agregue sal y canela al gusto, y retire del fuego.
4. Licúe la mezcla en una licuadora hasta obtener una consistencia uniforme y sin grumos.
5. Regrese la mezcla a la olla y caliente de nuevo hasta que hierva.
6. Sirva caliente y acompañe con dulce de leche.

Rinde: 8 tazas