

Receta del viejo postre Sandy de chocolate: más rico y barato que los de supermercado

30/04/2024



El clima frío es una invitación a pasar más tiempo en la cocina para hacer preparaciones caseras que satisfagan el apetito. Si bien muchas personas se inclinan por lo salado y las comidas abundantes, algunas otras prefieren elaborar algo dulce para aplacar el antojo, por eso, qué mejor que esta **receta del viejo postre Sandy de chocolate, que es mucho más rica y barata.**

Para hacer este clásico postre de chocolate solo necesitarás pocos ingredientes, con los que podrás obtener una preparación cremosa y deliciosa, que les gusta tanto a los niños como a los adultos. Lo bueno de esta versión casera es que es más saludable, ya que la industrial suele tener más azúcar y ser más alta en calorías y grasas.

En pocos pasos y en menos de una hora en la cocina, podrás preparar un postre delicioso que toda la familia disfrutará durante el clima frío que pide “a gritos” comer algo dulce y rico.

Receta de postre de chocolate casero

Con estas cantidades de ingredientes salen aproximadamente 8 porciones, por lo que si deseás hacer más unidades podés tranquilamente duplicar las cantidades.



Mirá cómo hacer estos riquísimos postrecitos de chocolate.

Ingredientes del postre de chocolate

500 ml de leche

80 g de azúcar

25 g de manteca

100 g de chocolate semiamargo o con leche

2 cucharadas de almidón de maíz

2 cucharadas de cacao amargo

Opcional: crema de leche batida a punto chantilly, más chocolate picado o dulce de leche para decorar.



Si lo deseás, podés ducplicar las cantidades para obtener más porciones.

El paso a paso para hacer un postre de chocolate

1) En una olla, colocá la leche y el azúcar. Llevá a fuego medio y revolvé hasta que el azúcar se disuelva.

2) En un bowl aparte, disolvé la maicena en un poco de leche fría. Luego, agregá la maicena disuelta a la olla con la leche caliente. Cocina a fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que notes que la mezcla espesó e hirvió. Importante en este punto no dejar de revolver para evitar que se quemé o se formen grumos del almidón.

3) Retira la olla del fuego y agrega el chocolate con leche picado, junto con la manteca. Mezcla hasta que el chocolate se derrita y la mezcla quede homogénea.

4) Colocá la mezcla en recipientes individuales y los postrecitos caseros durante al menos 2 horas antes de servir o si lo podés dejar durante toda la noche, mejor. Antes de servir, decorar con crema batida, chocolate finamente picado o dulce de leche repostero si se desea.



Podés decorar los postres como quieras e, incluso, variar con los sabores.

Postre de chocolate: consejos adicionales

- Para que el postre de chocolate quede más cremoso, podés agregar 1/2 taza de crema de leche.
- Para darle un toque extra de sabor y textura, podés agregar 1/4 taza de 1/4 taza de nueces picadas o almendras cuando tenés listos los postrecitos.
- Podés jugar con los sabores, por ejemplo, reemplazar el

chocolate semiamargo o con leche por uno blanco;
reemplazar por dulce de leche; o incluso hacerlo de
vainilla utilizando una cucharadita de esencia.

Fuente: Crónica