

Delicia de castañas y chocolate

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 56 '
- 4



Comentario nutricional

La castaña es uno de los frutos secos con menos calorías y de los más ricos en magnesio,

Modo express

1. Ralle el chocolate y monte la nata. Haga un pequeño corte en la piel de las castañas y métalas en la Chef Plus Induction Pro.
2. Cierre la tapa y programe el menú Postres. Al terminar, pele y pique las castañas e introdúzcalas de nuevo en la cubeta junto con el azúcar, la leche y el chocolate.

3. Remueva, cierre de nuevo la tapa y programe el menú A fuego lento 10 minutos a 98°.
4. Al terminar, traslade el puré a otro recipiente y triture. Deje enfriar y mezcle con la nata montada y el chocolate rallado.
5. Sirva la crema en copas o boles individuales.