CREMA DE CHOCOLATE (PARA BISCOCHOS)
(Receta de mi mamá María del Pilar)

Ingredientes:

2 cucharadas de chocolate rallado o 2 cucharaditas de cocoa en polvo.

1/2 taza de azúcar

4 cucharadas de leche

2 yemas de huevo

2 cucharadas de mantequilla cremosa

1 cucharadita de vainilla

Procedimiento:

La cocoa ó chocolate se disuelve en una cucharada de agua caliente, se le agrega el azúcar y la leche y se deja hervir hasta que se espese bien. Se aparta del fuego.
Se le agregan las yemas sin dejar de batir y la vainilla; cuando esté completamente fría se le añade la mantequilla que se habrá batido hasta convertirse en una crema uniforme.
Después se deja reposar 20 minutos en la nevera y después se rellena la panetela o el bizcocho y se pone de nuevo en la nevera por todo el tiempo. Requiere un lugar frío, siempre.