

## SUIZO DE CHOCOLATE Y NATA



### Ingredientes para 4 comensales

#### Para la base del suizo:

Cobertura de chocolate:	200 g
<b>Pediasure Drink-Sabor vainilla:</b>	400 ml (2 botellitas)

### Preparación

1. Fundir el chocolate en el microondas.
2. Añadir el **Pediasure Drink-Sabor vainilla** al chocolate aun tibio y con ayuda de un turmix ir triturando hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

### Opciones y características

- Servir el chocolate en tazas y cubrir con nata montada 120 g. Espolvorear con cacao en polvo.
- Es importante la utilización del turmix porque si realizamos la mezcla con un batidor o con una cuchara la emulsión no se realiza y la crema queda áspera.

Valoración nutricional:	4 comensales	1 comensal
Energía	1838,26 kcal	459,57kcal
Proteínas	26,42 g	6,61g
Lípidos	131,71g	32,93 g
Hidratos de Carbono	136,45 g	34,11g