- CHOCOLATE CALIENTE CON VINO -

INGREDIENTES

- 1 l de vino tinto
- 4 tazas de leche
- 1 chorrito de Vainilla Molina
- 200 g de chocolate semi amargo
-

Endulzante al gusto

PROCEDIMIENTO

1. En una olla coloca la leche y calienta a fuego medio.
2. Añade el chocolate y el endulzante.
3. Apaga el fuego y espera a que el chocolate se disuelva.
4. Añade el vino, el chorrito de Vainilla Molina y disfruta.