



# CREMA PARA NATILLAS DE CHOCOLATE

👩🍳 Advanced level

**Natilla de chocolate ideal para rellenar diversos postres.**

## COMPOSICIÓN FINAL

Mezcla en seco el azúcar y SOVRANA, añade las yemas de huevo y mezcla con un batidor. Hierve la leche y añade a la mezcla, mezcla bien y lleva a un punto de ebullición bajo. Revuelve el chocolate a la crema de natilla hasta que esté completamente combinado. Cubre con película y refrigera.



Extraordinary  
made simple.