



## ColaCao

### INGREDIENTES:

- 200 gr. Chocolate Fondant
- 75 gr Harina
- Una cucharadita de sal
- Una cucharadita de azúcar avainillado

### PREPARACIÓN:

1. Introducimos en el vaso el chocolate y pulverizamos con la función **Turbo**, retiramos del vaso y reservamos.
2. Agregamos la harina y programamos **25 minutos 120º velocidad 4**
3. Dejamos enfriar, y una vez frío agregamos el chocolate reservado, la sal, el azúcar avainillado y pulverizamos **20 segundos velocidad 10**.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

[www.thermomix-sabadell.es/silviagomez](http://www.thermomix-sabadell.es/silviagomez)