



Natilla de Chocolate

## Description

### Natilla de Chocolate or Chocolate Blancmange (English version below)

Chocolate is delicious in all its versions. The Natilla or Blancmange is a great dessert and very easy to make. Perfect for sharing with the family and and to surprise friends.

### Ingredientes

- 1 litro de leche
- 50 mililitros de agua
- 75 gramos de azúcar
- 3 cucharadas de cocoa en polvo o chocolate en polvo (ver nota)
- 4 cucharadas de Harina de fécula de maíz (Corn Starch)
- Fresas para decorar

### Preparación

1. Engrasar los moldes con aceite de oliva, para evitar que se peguen.
2. En una olla mediana colocar la leche, el azúcar y la cocoa.
3. Poner a fuego medio y dejar hervir.
4. En 50 mililitros de agua, diluir la harina fécula de maíz y añadir a la mezcla, revolviendo constantemente.
5. Cuando la mezcla empiece a hacer burbujas, bajar del fuego y colocar en un molde o varios moldes pequeños.
6. Dejar enfriar bien antes de desmoldar y consumir.

**Nota:** Si se usa chocolate en polvo NO usar azúcar, a menos que se desee la natilla bien dulce.

### Chocolate Blancmange (English version)

#### Ingredients

- 1 litre of milk
- 50 millilitres of water
- 75 grams sugar
- 3 tablespoons of cocoa powder or chocolate powder (see note)
- 4 tablespoons Corn Flour (Corn Starch)

## Preparation

1. Grease the molds with olive oil to prevent sticking.
2. In a medium saucepan place the milk, sugar and cocoa.
3. Place over medium heat and bring to boil.
4. In 50 millilitres of water, dilute cornstarch flour and add to the mixture, stirring constantly.
5. When the mixture begins to bubble, lower the heat and place in many small molds or a big mold.
6. Allow to cool before turning out well and consume.

**Note:** If using cocoa powder, DON'T use sugar, unless you want very sweet Blancmange.