



Betún de chocolate

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: 1 taza y media

Esta receta está escrita en la página más chorreada de mi recetario de cuando tenía 9 años y tomé mi primera clase de cocina. Significa que lo hice mucho mucho y que en aquellos tiempos no teníamos tantas opciones comerciales ya listas para usar.

Es un betún que sabe a «pastel de los de antes», de los que hacíamos para merendar cuando iban las amigas de mi mamá o cuando había alguna reunión informal. Es perfecto su sabor, muy básico y por lo mismo delicioso, en su sencillez está la magia.

Ingredientes:

- 1 Barra de mantequilla suave
- 1 Huevo entero
- 1 Taza de azúcar glass
- 4 Cucharadas de cocoa
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1 Pizca de sal

Procedimiento:

Se acrema la mantequilla en la batidora, se agrega el huevo y se sigue batiendo hasta que quede bien integrado, aproximadamente por 3 minutos.

Sin dejar de batir se agrega la vainilla, el azúcar, la sal y la cocoa.

Una vez integrado se pasa a refrigerar para que quede manejable. Se unta sobre el pastel cuando está bien frío para que no se derrita.

¡BUEN PROVECHO!