



MARRUBI IZOTZA ETA TXOKOLATE ZURIKO ZOPA HOTZA

OSAGIAK

(4 pertsonarentzat)
300 gr marrubi
80 gr txokolate
zuri, LINDT
270 ml esne, PASCUAL
1 zorro banilla
4 barkillo, VIRGINIAS

ELABORAZIOA

Marrubien erdia garbituko dugu. Birrindu eta izotzuko ditugu. Txokolatea zati txikitan xehatuko dugu.

Banillaren zorroa ireki, eta haziak aterako ditugu. Gerorako utziko dugu. Lapiko batean esnea jarri eta banillaren haziak gehituko ditugu. Irakiten jarriko dugu. Sutik atera, eta txokolate zatitua gehituko dugu.

Marrubiak ganibet batekin xehatuko ditugu. Plateraren hondoan zopa pixka bat jarriko dugu, eta, gainean, marrubi zatituak. Barkilloak eskuekin txikitu, eta gainetik hautseztatuko ditugu. Erdian jarriko dugu marrubi-pure izotzua.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
40'



ZAILTASUNA
5/10



OSASUNGARRIA
7/10