

PARA LOS CHOCOLATEROS

Autor: Keira

Categoría: Varios / otros

Publicado el: 23/05/2013

PARA LOS CHOCOLATEROS

A veces la inspiración llega de maneras extrañas o tras ingerir deliciosas cantidades de alguna sustancia, cada uno sabrá su historia .

Me dirijo a vosotros, bellos y encantadores escritores y escritoras de esta página de relatos, para daros la clave del éxito. Sí, habéis leído bien, la clave del éxito.

Ésta reside nada más y nada menos que en una taza.

Tras largas horas experimentando en la cocina he descubierto una delicia que inspirará vuestros sentidos. Lo mejor de todo es que sólo requiere cinco minutos de vuestro preciadísimo tiempo e incluso mientras os dedicáis en cuerpo y alma a su preparación podréis darle a la tecla durante tres minutos (el tiempo que está en el microondas)

Iré al grano, sólo necesitáis:

- Una taza. No debe ser una taza cualquiera. Os recomiendo una de esas tazas de tamaño industrial con las que uno disfruta las frías noches de invierno tomando un café de medio litro.

- Harina

- Un huevo

- Aceite

- Azucar

- Colacao. El mítico e inconfundible, el auténtico, nada de nesquicks .

- ½ cucharadita de levadura en polvo. Para aquellos que desconozcáis el mundo de la levadura: de la marca Royal hay una caja con sobres individuales que puedes adquirir en cualquier supermercado.

- Leche

-

El procedimiento será el siguiente:

Haremos un pensamiento para recordar los pocos pasos que hay:

Necesitamos un medio líquido para diluir todo los alimentos en polvo que tenemos en el listado anterior. Por lo tanto primero batiremos el huevo, añadiremos cuatro cucharadas soperas de leche, y cuatro cucharadas soperas de aceite. El orden de los factores no altera el producto y esto lo aplicaremos también a los alimentos en polvo.

Una vez hayamos mezclado bien el huevo, la leche y el aceite añadiremos cuatro cucharadas soperas de azúcar. Tras cada cucharada os recomiendo que remováis bien porque los grupos no están muy buenos

También añadiremos cuatro cucharadas (y para los más golosos 5) de colacao. Por último tres cucharadas de harina y media cucharadita de levadura.

La potente mezcla debe ser calentada durante tres minutos a potencia máxima en el microondas. Los que seáis amantes del coulant de chocolate podéis probar dos minutos y medio

Podéis añadir nata o chocolate rallado por encima, lo dejo a vuestra elección ya que seguro que tenéis muy buenas ideas dentro y fuera de la cocina.

Tras ser ingerida la sustancia de la taza notareis algo extraño en vuestra cabeza. Todo empieza por una fuga de ideas que has de cazar al vuelo cómo mariposas y termina en esta página dónde

nos reunimos todos a la hora de la merienda.

Besos para todos los chocolateros que estáis ahora conmigo y que sólo deseáis que termine para prepararos un delicioso pastel a la taza.

Keira

Publicado bajo licencia [Creative Commons BY-NC-ND](#)

Enlace original del relato: [ir al relato](#)

Otros relatos del mismo autor: [Keira](#)

Más relatos de la categoría: [Varios / otros](#)

Muchos más relatos en: [cortorelatos.com](#)