

# FROM EDNA'S KITCHEN

## SAN CHOCOTINI



### Ingredientes:

2 oz. vanilla vodka  
2 oz. licor chocolate  
1 oz. half and half (o crema para batir si lo quiere más espeso)  
Cubos de hielo

### Guarnision:

Hershey dark chocolate jarabe  
Ralladura de chocolate

### Notes

---

---

---

---

---

---

### Para Preparar:

1. En una copa de Martini, agregue jarabe de chocolate en forma de espiral. Meta la copa al refrigerador.
2. Combine vanilla vodka, licor de chocolate, half and half and cubs de hielo en una batidor de cocteles. Cubra con la tapa y agite vigorosamente. Cuele sin el hielo en la copa de martini. Espolvorea la ralladura de chocolate encima.

**Historia del chocolate:** Inicialmente fue consumido por las tribus olmecas de Mesoamérica, hace tres mil años, como bebida y posteriormente empleado como moneda por los mayas, trasladándose posteriormente al Imperio azteca.

Durante la época del declive de estas culturas precolombinas, y comenzada la conquista de América, tras la conquista de México, el conocimiento del chocolate llega a Europa mediante el monopolio inicial creado por España sobre el comercio del cacao. En España cambia la fórmula inicial, se le endulza con azúcar de caña y aromatiza con canela, logrando inicialmente una gran aceptación social.



EKCREATIVEWORKS

Edna Kainz 206-399- 293 | ednakainz@hotmail.com | www.ekcreativeworks.com