Cookies

DescripciÃ³n

Esta receta os va a gustar, primero porque es muy sencilla de hacer y segundo porque es muy fÃ¡cil de comer. Lo malo que tiene es que es bastante calÃ³rica por los ingredientes que lleva, l**a podemos consumir como barritas energÃ©ticas.**



default watermark



Ingredientes: (Para cuatro o seis personas).
* 25 galletas MarÃa o similares, que no sean tostadas.
* 75 gr de coco rallado. Si no os gusta, le podÃ©is poner menos o suprimir.
* 150 gr de nueces peladas.
* 1/2 tableta de chocolate negro. Yo pongo el de Valor para hacer a la taza.
* 1 bote de leche condensada pequeÃ±o.

PreparaciÃ³n:

Partir las galletas, el chocolate y las nueces a mano o con un cuchillo, pero no triturar con la batidora.





En un bol mezclar todo bien, incorporar la leche condensada y seguir mezclando. ParecerÃ¡ que no se une la masa, pero se une.



Precalentar el horno a 200ÂºC, calor arriba y abajo.

Poner la masa en un recipiente (mejor alargado) cubierto de papel de horno para poder delmoldarlo mejor, aplastamos bien nuestra masa con la mano o una cuchara, para que quede bien prieta.





default watermark

Metemos en el horno a 200ÂºC, durante 10 minutos, que la superficie se vea dorada.

Dejamos enfriar en el molde y metemos en el frigorÃfico el mayor tiempo posible antes de su consumo, para que el chocolate quede duro y crujiente.
Servir cortado en dados grandes.



Consejo: Es preferible hacerlo la vÃspera de su consumo, para que quede duro y compacto.

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 28, 2014
Autor
admin