

POSTRES

CHOCO POSTRE CON GALLETAS, MANJAR Y MÁS CHOCOLATE



Ingredientes:

- 600 cc de crema muy fría
- 200 gr de Nutella o pasta de avellanas
- Galletas de chocolate
- Barra del chocolate
- Manjar
- Leche
- Cacao amargo en polvo para servir

Preparación

- Poner 600 cc de crema muy fría, en una fuente metálica (idealmente refrigerada por 30 minutos) + 200 gr de nutella o pasta de avellanas.
- Si vas a usar galletas de chocolate con relleno, puedes agregar la pasta blanca en esta mezcla.
- Batir a máxima velocidad hasta que esté firme y doble su volumen. Poner en una manga o bolsa y reservar en el refrigerador.
- Cubrir la base de una fuente con galletas de chocolate, (si tienen relleno ábrealas y úsalo una la crema de chocolate) baña las galletas con leche (la que uses).
- Cubre las galletas con la crema de chocolate reservada.



- Pica una barra del chocolate que más te gusta y cubre toda la superficie.
- Agrega una capa de manjar y luego otra capa de galletas de chocolate, bañar las galletas con leche, otra capa de crema de chocolate. Cubre con una capa de bolitas de chocolate o de la golosina de chocolate que más te gusta en trocitos (super 8, mini donuts, cholitas picadas ...) Agrega otra capa de Manjar ...
- Intercala los ingredientes que más te gusten hasta terminar con una capa de la crema de chocolate.
- Forrar el postre con film a contacto (Que lo esté tocando) y llevar al refrigerador por tres o cuatro horas.
- Espolvorear cacao amargo en polvo para servir.

