

POSTRES

VOLCANES DE CHOCOLATE, OREO Y MANJAR



Ingredientes:

- Galletas Oreo
- Manjar Repostero (o el más firme que encuentres)
- 400 g de chocolate semi amargo
- 1 cucharada de mantequilla de almendras (o mantequilla de maní o aceite de coco)

Preparación

- Separar las galletas Oreo y retirar la crema.
- Poner Manjar Repostero (o el más firme que encuentres) en una manga repostera (si no tienes usa una bolsa) y refrigerar para que esté firme.
- Con ayuda de la manga hacer los conos de Manjar sobre las tapas de oreo.
- TIP: llevar al congelador por mínimo 30 minutos para que el Manjar esté muy firme (ojalá congelado) y no se desarme cuando lo cubras con chocolate caliente.
- Calentar a baño maría 400 g de chocolate semi amargo usé el de [@gourmetchile](#), cuando esté derretido agregar 1 cucharada de mantequilla de almendras (o mantequilla de maní o aceite de coco).
- Pasar las tapas de galleta con manjar por el chocolate derretido y poner en una tabla con alusaplast hasta que solidifique.
- Puedes llevar al refrigerador si hace mucho calor.

