

Alfajores fríos en chupetines



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 10

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/alfajores-frios-en-chupetines>

Preparación

Realizar un almíbar de cacao con el agua, el azúcar y el cacao amargo. Disponer una capa de galletitas de chocolate embebidas en el almíbar caliente sobre una bandeja. Mezclar el dulce de leche con el queso crema hasta obtener una crema bien lisa. Con ayuda de una espátula esparcir una fina capa y cubrir con otra capa de galletitas de chocolate embebidas. Repetir la secuencia hasta lograr la altura que deseamos. Llevar a congelar y porcionar en pequeños rectángulos. Incrustar un stick de madera en cada uno y bañar con el chocolate semiamargo fundido. En caso de desear mayor fluidez agregar manteca de cacao. Fuente: Revista Maru



Ingredientes

- 3 paquete/s Galletitas de chocolate
- 200 cc. Agua
- 200 gramo/s Azúcar
- 1 cucharada/s Cacao
- 300 gramo/s Queso Crema
- 300 gramo/s Dulce de leche repostero
- 400 gramo/s Chocolate semiamargo

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Postre, Dulces