

Bocaditos de mani



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bocaditos-de-mani>

Preparación

Vierta la manteca derretida en una fuente para hornear de 20cm x 20cm forrada con papel aluminio. Espolvorear las galletas trituradas uniformemente sobre la manteca; luego agregue del maní y el coco rallado. Vierta la leche condensada en forma pareja sobre la preparación y hornear a 180°C durante 25-30 minutos hasta que estén doradas. Dejar enfriar en el molde. Volcar el chocolate derretido en forma pareja sobre la preparación y dejar reposar a temperatura ambiente, cortar en cuadrados o rectángulos para servir.



Ingredientes

- 100 grs. Manteca derretida
- 125 grs. Galletitas trituradas
- 1 taza/s Cacahuates pelados, sin sal y tostados
- 1/2 taza/s Coco rallado
- 1 lata/s Leche condensada
- 200 grs. Chocolate para taza derretido

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Dulces