

# Bolitas explosivas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **22**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bolitas-explosivas>

## Preparación

Poner en las galletitas en un procesador de alimentos para procesarlas bien. Luego agregarle la manteca de maní. Mezclar bien. Puede ir regulando con la manteca de maní para formar una pasta maleable que le permita formar bien las bolitas. Luego de formar las bolas, congelarlas durante 30-60 minutos. Mientras tanto, derretir el chocolate en el microondas (no cocinar en exceso!) o hacerlo a baño maría. Usando un palillo o tenedor sumergir las bolas de manteca de maní en el chocolate derretido, una a la vez, luego rociarlas con los chips de chocolate. Refrigere o congele hasta que estén firmes.

### ▫ Tip para la receta

Usted puede rodar las bolitas por el contenido que desee incluyendo nueces, galletitas óreo trituradas, etc.



## Ingredientes

- 1 taza/s Manteca de maní
- 1-1/2 taza/s Galletitas trituradas
- 3/4 taza/s Chips de chocolate
- 1-1/4 taza/s Chocolate semiamargo

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Snacks, Dulces