

Chocotorta en vasos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chocotorta-en-vasos>

Preparación

Procesar las galletitas junto con las vainillas y el cacao. Reservar Mezclar en un bol el dulce de leche y el queso crema. Batir las claras a nieve y sumarlas a la preparación de queso. Hidratar la gelatina con 3 cucharadas de agua, calentarla unos segundos y añadirla a la mezcla anterior. Distribuir la preparación en los vasos hasta cubrir una tercera parte. Freezar 20 minutos. Sumar a los vasos un poco de polvo de galletitas y terminar con la preparación restante. Llevar a la heladera 1 hora. Retirar y terminar con polvo de galletitas. Disfrute! Fuente: <http://entremujeres.clarin.com/>



Ingredientes

- 200 gramo/s Galletitas de chocolate
- 4 Bizcochos Vainilla
- 1 cucharada/s Cacao amargo
- 300 gramo/s Dulce de leche
- 200 gramo/s Queso Crema
- 2 Claras de huevo
- 1/2 paquete/s Gelatina sin sabor

Categorías

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