

# Cuadros canadienses



**Dificultad:** □□□□□

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

Tiempo total: 0min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/cuadros-canadienses>

## Preparación

Engrasar un molde de 23x23 cm. Para la base: Derretir la manteca y agregar el azúcar y el cacao. Añadir el huevo suavemente hasta que se mezcle. Llevar a fuego moderado, revolviendo constantemente hasta que la mezcla espese (1-2 minutos). Retirar y agregar el extracto de vainilla, las galletitas, el coco y las nueces. Verter la mezcla en el molde y presionar uniformemente. Poner en la heladera y dejar que se endurezca (aproximadamente una hora). Para la capa media: poner en la batidora la manteca, la leche, el polvo de budín, la esencia de vainilla y el azúcar impalpable y mezclar hasta obtener crema suave. Si es necesario, añadir otra cucharada de leche. Distribuya uniformemente sobre la base preparada y luego regrese a la heladera. Dejar endurecer durante aproximadamente 30 minutos. Para la cobertura, ponga el chocolate y la manteca en un recipiente resistente al calor y lleve a fundir a baño maría. Una vez derretido, extenderlo sobre la capa intermedia y dejar enfriar durante 10 minutos. Luego corte los cuadrados rompiendo el chocolate.

## Ingredientes

- 115 gramo/s Manteca
- 50 gramo/s Azúcar
- 30 gramo/s Cacao
- 1 unidad/es Huevo grande
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 200 gramo/s Galletitas trituradas
- 65 gramo/s Coco
- 50 gramo/s Nueces
- Para la capa media: 55 gramo/s Manteca
- 2 cucharada/s Leche
- 20 gramo/s polvo para budín de Vainilla
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 180 gramo/s Azúcar impalpable
- 120 gramo/s Chocolate cobertura
- 15 gramo/s Manteca

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Costosa, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Gourmet, Visitas, Postre, Dulces

