

# Pinchos de pelotitas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

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

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pinchos-de-pelotitas>

## Preparación

Para hacer la pelotitas de nuez, moler muy bien tanto las galletas como las nueces en la procesadora. Una vez que estén bien molidas, ponerlas en un bol e ir agregando (siempre revolviendo) la leche condensada hasta tener una masa blanda, un poco pegajosa pero manejable. Tapar y dejar reposar 30 minutos. Luego con las manos con chocolate en polvo, ir armando pelotitas de unos 3 cm de diámetro y pasarlas por nuez picada. Reservar. Para hacer las pelotitas de dulce de leche, moler muy bien las galletas en la procesadora. Mezclar las galletas molidas con el dulce de leche y hacer pelotitas de unos 3 cm de diámetro. Pasar las pelotitas por coco rallado. Para hacer las pelotitas de chocolate, desmenuzar muy bien el bizcochuelo para que queden migas muy pequeñas. Mezclarlo con el dulce de leche y el cacao hasta tener una mezcla homogénea. Hacer pelotitas de unos 3 cm de diámetro. Pasar las pelotitas por las granas de chocolate. Pasar por un palo de brocheta una pelotita de dulce de leche, luego una pelotita de chocolate para terminar con una pelotita de nuez. Poner las brochetas paradas en un plato o en una fuente con los palitos para

## Ingredientes

- 1 paquete Galletitas de vainilla
- 125 grs. Nueces
- 1 lata/s Leche condensada
- 50 grs. Nueces picadas
- 1 paquete Galletitas de vainilla
- 1 taza/s Dulce de leche
- 50 grs. Coco rallado
- 25 grs. Bizcochuelo de vainilla (preparado)
- 2/3 taza/s Dulce de leche
- 1 cucharada/s Cacao
- 1 poco de granas de chocolate

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Exótica, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Snacks, Dulces

arriba.

