

Tartines de chocolate sin cocción



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tartines-de-chocolate-sin-coccion>

Preparación

Triturar las galletas en un procesador de alimentos, agregar la manteca derretida y revolver bien para mezclar la masa. Coloque tiras de 1.5cm. de ancho de papel manteca en las tazas de un molde para muffins, se utilizarán para levantar los cupcakes más fácilmente (ver foto abajo). Coloque una cucharada de masa en el interior de cada taza dejando las tiras de papel en la parte inferior. Presione con los dedos sobre la base y los lados para formar pequeñas tacitas. Mantener en el congelador durante 10 minutos mientras prepara el relleno. En una cacerola, hervir suavemente la crema, sacar del fuego y añadir el chocolate y la manteca. Agitar y dejar reposar hasta que se caliente. Saque los pasteles del refrigerador y vierta el chocolate derretido. Meter en el centro de cada pastel unas galletitas y un poco de chips de chocolate. Guarde en el refrigerador hasta que esté listo para servir.

Ingredientes

- Para la base: 150 gramo/s Galletitas Óreo (u otras similares)
- 50 gramo/s Manteca derretida
- Para el relleno: 80 gramo/s Chocolate negro
- 80 cc. Crema de leche
- 20 gramo/s Manteca
- 6 Galletitas Óreo (o similares)
- 1 puñado/s Chips de chocolate

Categorías

Cumpleaños, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

