Vasitos triple chocolate

Dificultad: ▫▫▫▫▫

Tiempo de preparación: 40min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/vasitos-triple-chocolate

Preparación

Triturar las galletitas junto con la manteca y repartir la preparación en la base de vasitos individuales para servir. Presiones bien hacia el fondo con la ayuda de una cuchara. Reservar en la heladera. Preparar cada capa de chocolate de la siguiente manera. Poner en una cacerola, el chocolate, 250 cc. de crema de leche, 75 g azúcar y 250 cc de leche. Llevar la mezcla al fuego bajo y remover lentamente hasta que rompa el hervor. Agregar dos cucharadas de gelatina en polvo disuelta en leche o agua y volver a llevar a ebullición, siempre removiendo. En ese momento, verter la preparación sobre la base de las galletas y llevar a la heladera mientras prepara las otras dos capas. Terminar con la de chocolate blanco. Llevar a la heladera cada vasito finalizado por espacio de una hora. Servir bien frío. Disfrute!

Ingredientes

- 10 Galletitas tipo maría
- 60 gramo/s Manteca
- 150 gramo/s Chocolate negro
- 150 gramo/s Chocolate con leche
- 150 gramo/s Chocolate blanco
- 750 cc. Crema de leche
- 750 cc. Leche descremada
- 225 gramo/s Azúcar
- 1 paquete/s Gelatina sin sabor

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre