

- GALLETAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE -



INGREDIENTES

PARA LA COBERTURA:

500 G DE CHOCOLATE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADITAS DE MANTEQUILLA SIN SAL DERRETIDA

24 GALLETAS DE CHOCOLATE TIPO SÁNDWICH

PARA EL GLASEADO:

2 3/4 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 A 4 CUCHARADAS DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

COLORANTE VEGETAL: VERDE Y ROJO

PROCEDIMIENTO

- CORTA EL CHOCOLATE Y COLÓCALO EN UN TAZÓN APTO PARA USAR EN EL MICROONDAS.
- DERRITE EL CHOCOLATE EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS Y ASEGÚRATE DE MOVERLO BIEN ENTRE CADA INTERVALO. CONTINÚA HASTA QUE SE DERRITA POR COMPLETO Y TENGA UNA CONSISTENCIA LISA.
- MEZCLA EL CHOCOLATE CON UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y LA MANTEQUILLA HASTA QUE SE INCORPORA POR COMPLETO Y TENGA UNA CONSISTENCIA UNIFORME.
- FORRA UNA BANDEJA PARA GALLETAS CON PAPEL ENCERADO. SUMERGE LAS GALLETAS EN EL CHOCOLATE Y ACOMÓDALAS EN LA BANDEJA.
- REFRIGERA TUS GALLETAS HASTA QUE EL CHOCOLATE SE ENDUREZCA. (UNA HORA APROX.)
- DECORA CON EL GLASEADO ROJO O VERDE HACIENDO LÍNEAS POR ENCIMA DE LAS GALLETAS CON UNA DUYA O AYUDÁNDOTE CON UNA CUCHARA.