



GALLETAS SIN HORNEAR

Ingredientes:

- 1 barra de chocolate oscuro (150 g)
- $\frac{3}{4}$ de barra de mantequilla
- $\frac{2}{3}$ de taza de galletas tipo María, molidas
- $\frac{1}{2}$ taza de nuez, troceada
- $\frac{1}{4}$ de taza de chispas de chocolate

Procedimiento:

Funde a baño María el chocolate con la mantequilla hasta integrar perfectamente, retira del fuego y deja enfriar.

Mezcla las galletas molidas con el chocolate previamente fundido, la nuez y las chispas de chocolate hasta que se integren todos los ingredientes. Coloca la mezcla en papel encerado, forma un tubo y refrigera por 40 minutos o hasta que esté firme. Corta rebanadas de $\frac{1}{2}$ cm y ofrece.

Tip: puedes refrigerar las galletas para conservarlas mejor.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8