

Delicias de chocolate



Elementos:

- 200 gr de chocolate 60% de cacao
- 2 cdas de leche o nata ligera
- 200 gr de azúcar glass

Elaboración:

Fundimos 60 gr de chocolate al baño maría o en el microondas. Se añadimos la leche o la nata y después el azúcar glass.

Amasamos hasta que la masa sea uniforme y moldeable. Estiramos sobre la masa de trabajo (si es necesario la espolvoreamos con cacao, dependerá de cómo veamos nuestra masa). Estiramos con un rodillo hasta un grosor de unos 5-8 mm. Cortamos círculos de unos 3 cm de diámetro aproximadamente y colocamos sobre una bandeja. Dejamos secar durante al menos 12 horas.

Bañamos las galletas con el resto del chocolate fundido y dejamos secar.

Ale, a disfrutar!!!

<http://galletilandia.cultura-libre.net>