



# SANDUCHE DUBAI CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 16 galletas Sultana
- 5 cucharadas de crema de pistacho
- 5-6 hojas de pasta filo (puedes utilizar también masa de hojaldre)
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 taza de cobertura de chocolate
- 5 cucharadas de pistachos en trozos pequeños

## PREPARACIÓN

### 1. Prepara la pasta filo:

Rompe las hojas de pasta filo en trozos pequeños. Tuéstalas en una sartén con la mantequilla derretida hasta que queden doradas y crujientes. Deja enfriar y termina de trocear con las manos.

### 2. Haz el relleno:

En un bowl, mezcla la crema de pistacho con 5 cucharadas de trozos de pasta filo crujientes y 3 cucharadas de pistachos picados.

### 3. Arma los sándwiches:

Rellena 8 sándwiches con la mezcla de pistacho, usando dos galletas Sultana para cada uno.

4. Cubre con chocolate: Derrite la cobertura de chocolate y baña cada sándwich, decora con pistachos picados. Ubícalos en una bandeja con papel de horno y refrigera por al menos 30 minutos, hasta que el chocolate se endurezca.