

POSTRE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 30 galletas Sultana
- 2 tazas de cobertura de chocolate
- 1 taza de crema de leche

PREPARACIÓN

1. Calienta la crema de leche a fuego bajo, sin dejar que hierva. Retira del fuego, agrega el chocolate y revuelve hasta que se derrita por completo, obteniendo una mezcla suave. Refrigerera y mezcla cada 10 minutos por una hora hasta que tengas una crema espesa.
2. Arma el postre agregando crema de chocolate después de cada galleta, formando una fila de galletas. Recubre el postre con crema.
3. Refrigerera por al menos 4 horas. Este paso es clave, ya que le dará tiempo a las galletas de absorber la crema y ablandarse, logrando la consistencia de una torta.
4. Porciona y disfruta.