

Galletas de cacao y café

Postre

Nivel 



 20min



Ingredientes:

Ingredientes para 40 Galletas:
200ml Supportan[®] DRINK Capuchino
10 cucharadas de manteca soperas
2 paquetes de galletas de vainilla tipo "María"

Información Nutricional por porción:

Energía72 kcal por unidad
Proteínas..... 1,2 g por unidad
Grasas4g por unidad
Carbohidratos....7 g por unidad



Preparación

Derretir la manteca en un recipiente a fuego lento. Añadir el cacao en polvo y el Supportan[®] DRINK Sabor Capuchino. Retirar del fuego. Añadir al recipiente las galletas trituradas. Mezclar todo muy bien hasta crear una pasta de galletas homogénea (tipo trufas).

Sobre el papel transparente (film), poner la masa y envolver formando un rulo de unos 3cm de diámetro aproximadamente. Espolvorear con cacao y cerrar por los extremos. Guardar en el congelador durante 2horas ó hasta que su consistencia se vuelva más firme. Sacar del congelador, quitar el papel transparente y cortar en rodajas.