

# Galletas de arroz y chocolate



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- Para la masa:
- 25 g de harina
- 100 g de arroz inflado
- 30 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 2 huevos
- 75 g de almendras picadas
- Para la cobertura:
- 100 g de chocolate de cobertura
- 20 ml de nata

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Precalentar el horno a 180°. Batir los huevos, el azúcar y la mantequilla hasta obtener una preparación homogénea. Mezclar con el arroz inflado, la harina y las almendras. Forrar una bandeja de horno con papel parafinado. Poner porciones de masa de arroz dejando espacio entre ellas. Hornear 5 minutos o hasta que estén doraditas. Dejar enfriar. Trocear el chocolate. Fundir al baño maría con la nata, apartar y bañar las galletas cubriéndolas hasta la mitad. Reservar sobre una rejilla hasta que solidifiquen.*