

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 400 g de Nutella
- 2 paquetes de obleas de helado de corte
- Chocolate con leche de cobertura

**Preparación:**

## Paso 1

Calienta un poco la Nutella en el microondas o al baño maría (lo suficiente para que se unte sin dificultad). Con un pincel de silicona pinta las obleas por una cara. Debes ser generoso o el Huesito sabrá demasiado a galleta y poco a chocolate. Apila varias capas de obleas untadas, tantas como quieras. Cubre los bordes y la galleta superior con chocolate de cobertura. Introduce los Huesitos en la nevera y déjalos enfriar durante 30 minutos para que endurezca el chocolate.