

# Barritas pegajosas a los tres chocolates



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

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 8 personas :**

- 100 g de chocolate blanco
- 200 g de chocolate con leche
- 200 g de chocolate negro
- 160 ml de leche evaporada
- 200 g de nubes blancas
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 8 galletas oreo
- 1 cucharadita de sal

**Preparación:**

## Paso 1

Troceamos los chocolates y los repartiremos en tres recipientes distintos. Por otro lado, forramos un molde con film. En una cazuela ponemos, a fuego suave, el resto de ingredientes (menos las galletas): las nubes, la leche evaporada, la sal y la vainilla. No dejamos de remover hasta que las nubes se hayan disuelto y obtengamos una crema homogénea. Repartimos 3 ó 4 cucharadas de la mezcla caliente sobre cada uno de chocolates. Dejamos que el chocolate se funda con el calor y mezclamos. Rápidamente batimos las mezclas de chocolate y nubes bien (por separado), y seguidamente vertimos una a una las mezclas al molde que teníamos forrado con film, dejando el chocolate blanco para el final. Por último, trocearemos las galletas con la mano y las repartiremos por el dulce de tres chocolates, presionamos un poco con las manos para que las galletas penetren bien y lo llevamos a la nevera al menos 3 horas. Desmoldamos, eliminamos el film y lo cortamos en barritas.