Receta de Galletas Rellenas Sin Horno " Felipes "

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Herminia Ruiz G



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- Galletas,
- Chocolate con leche sin leche a gusto
- Leche,
- Coco rallado,

Preparación:

Paso 1

La leche en un plato hondo para que nos sea fácil sumergirlas. El coco también en otro plato hondo.

Paso 2

Colocamos las galletas en un plato o en una fuente. Y fundimos el chocolate al baño maria o en el microondas. Si lo hacemos en el microondas vigilamos, pues se nos puede quemar.

Paso 3

Cuando tengamos todos los ingredientes preparados empezamos a rellenar las galletas. Con una cucharilla cogemos una pequeña cantidad de chocolate fundido y lo ponemos sobre una galleta. Colocamos otra galleta encima y apretamos un poco. Repetimos hasta montar todas las galletas.

Paso 4

Sumergimos cada galleta en la leche durante unos segundos hasta que se ablande un poco. Tenemos hacerlo con cuidado y poco tiempo, porque si la remojamos durante mucho tiempo puede que se nos rompa. Después de pasarla por la leche, las pasamos por el coco rallado y las rebozamos. Las colocamos en una fuente o plato y las

llevamos a la nevera una media hora. Os aseguro que os gustaran.