

Galletas de arroz y chocolate



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Magali Vázquez



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.