

Creador: Monónimo **Recetizador:** eva de la torre



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.