

Creador: Monónimo **Recetizador:** mailo



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 30 g de margarina
- 3 cucharaditas de leche en polvo
- 35 g de azúcar
- 30 g de agua
- 100 g de chocolate con leche
- 60 g de chocolate blanco

Preparación:

Paso 1

Hervimos en una cazuela el agua, el azúcar y la leche en polvo. Lo dejamos hervir 5 minutos, a fuego medio, mientras removemos bien y retiramos del fuego. Dejamos 3 minutos y añadimos la margarina. Removemos hasta que se integre. Añadimos también el chocolate blanco y removemos hasta que se disuelva completamente. Metemos la mezcla en la nevera hasta que se solidifique. Una vez frío lo sacamos y, con la ayuda de papel de horno o film le vamos dando forma de plancha. Después cortamos lo que serán nuestras barritas o tabletas o lo que más rabia os dé. Envolvemos en film y lo dejamos en el congelador al menos 45 minutos. Derretimos el chocolate con leche y cubrimos nuestra plancha, dejamos endurecer el chocolate.