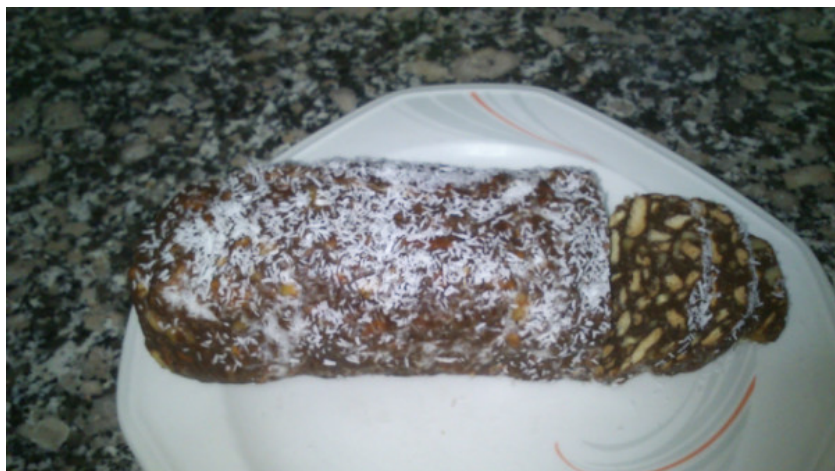


Creador: Paz **Recetizador:** Feur



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 350 grs. de Galletas Maria dorada
- 50 grs de Mantequilla
- 100 ml de Leche
- 2 cucharadas de Cacao en Polvo
- 100 grs de Azucar
- 2 sobres de Azúcar Avainillada
- Pasas o nueces
- Coco rallado

Preparación:

Paso 1

Romper las galletas en 6 trozos aprox. y dejarlas en un recipiente grande. Poner el azúcar y la leche en un cazo para hacer un sirope junto con la mantequilla y disolverlo bien. Retirarlo del fuego y añadir el cacao y el azúcar avainillado. Después dejar que se enfríe un poco y volcarlo en el recipiente, encilla de las galletas, las pasas o las nueces, mezclarlo todo con las manos (apretando bien) hasta que quede compacto. Cortar un trozo de 50 cm. aprox. de papel de cocina transparente, untarlo con un poco de mantequilla y espolvorearlo con el coco rallado. Después añadir la mezcla del recipiente y enrollarlo en redondo (dándole la forma de un salami) ayudándose del papel. Introducir en la nevera de 2 a 3 horas aprox.