Postre dulce de galleta

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

Creador: Moria



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

El truco de esta receta:
La canela y otras especias tan profundas le aportan un sabor impresionante. ¡No te pases mojando las galletas!

Descripción:

¡Hola! Bueno, no tenía ningún postre como tal en casa, así que decidí confeccionar esto en un momento. ¡Es muy sencillo! Tardarás 15 o 20 minutos, no más, ¡y está de vicio! Además, admite variaciones de todos los elementos: leche o leche merengada, cualquier tipo de galleta, tipos de chocolate... Ya veréis. PD: es individual, aunque podéis retocarlo y hacerlo a lo grande en algún tipo de recipiente.

Ingredientes para 1 persona :

- 4 o 5 de Galletas María (aunque podéis elegir otra y probar)
- Leche, más o menos un vaso. Puede ser de cualquier tipo
- Añadidos Yo utilicé: miel, chocolate con leche, azúcar. Podéis usar frutos secos, garrapiñados, o lo que se os ocurra.
- Especias: canela, y esencia de vainilla

Preparación:

Paso 1

Bien, primero, cogeremos un vaso amplio -para poder mojar bien las galletas-, lo llenamos de leche y lo calentamos. Podemos ponerle un poquito de azúcar y canela ya en la leche. Mojamos bien las galletas en él, y las vamos depositando en el plato, bol, o donde vayamos a servir, una sobre la otra.

Paso 2

A continuación, vertemos la leche caliente que podamos -o queramos- sobre las galletas, para que se empapen. Y ahora podemos ponerle lo que hayamos decidido por encima, en mi caso chocolate con leche, azúcar y un poquito de miel. Espolvoreamos de canela y un poquito de azúcar vainillada, o esencia de vainilla. Esto, al gusto. Lo metemos unos segundos al microondas para que derrita el chocolate y se caliente nuestro postre, ¡y listo! Lo metemos en la nevera hasta la hora de degustar. PD: una vez lo hice con un soplete y el azúcar quedó muy rica, si queréis y podéis... ya sabéis, jiji. ¡Saludos!