

BARRITAS DE MANÍ

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Galletitas de miel: 200 gr

Miel: Cantidad necesaria

Pasta de maní: 200 gr

Sal entrefina:

Manteca: 2 Cucharadas

Dulce de leche: 200 gr

Maní: Cantidad necesaria

Baño de repostería: 500 gr

Preparación de la Receta

- Triturar las galletitas, colocarlas en un bol y añadir la *manteca* y la miel
- Integrar y colocar en una fuente con papel *manteca* en la base
- Esparcir la mezcla y llevar a la heladera durante 15 minutitos.

Para el relleno

- Mezclar pasta de **maní** con dulce de leche.
- Esparcir sobre la base de galletitas
- Añadir *maní* y sal entrefina
- Colocar unos hilos de miel y reservar en la heladera
- Cubrir con *chocolate* de repostería y dejar enfriar
- Corta con forma de rectángulos

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barritas-de-mani>