Cuadrados Helados De Mascarpone y Dulce De Leche



Ingredientes

Chocolate cobertura: 100 grs
Paquete De Galletitas De Chocolate: 1
Taza De Café: 1 Taza
Dulce de leche: 400 g
Queso mascarpone: 200 g

Preparación de la Receta

- Cubrir con un papel *manteca* un molde rectangular y rellenar con las galletitas de *chocolate*.
- Pintar con pincel las galletitas con *café* hasta que estén húmedas.
- Mezclar en un recipiente vas a el dulce de leche con queso mascarpone.
- Rellenar el molde y llevar a frio durante 3 horas.
- Cortar una vez frio vas a en cuadrados y bañar con *chocolate* derretido.
- Agregar los elementos secos de a poco y unir .
- Finalmente agregar la leche .
- Forrar un aro de 20cm con papel aluminio y papel *manteca* en la base y rellenar .
- Llevar al horno durante 18 a 20 minutos a 160 grados .
- Rellenar como mas te guste una vez que enfrié, Dulce de leche , *Chocolate*, *Crema* batida.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cuadrados-helados-de-mascarpone-y-dulce-de-leche