Postre de Cookies and Cream

Ingredientes

Azucar: 400 grs
Chocolate blanco: 210 grs
Queso Crema: 110 grs
Chispas de chocolate: 80 grs
Galletas de chocolate rellenas: 8 Unidades

Preparación de la Receta

- Fundir el *chocolate* blanco a baño María.
- Trocear las galletas.
- Acremar el queso *crema* con el azúcar.
- Integrar el *chocolate* fundido.
- Incorporar las galletas troceadas.
- Verter en moldes y colocar galletas troceadas y chispas de *chocolate* blanco.
- Refrigerar por 30 minutos.

Armado

- Desmoldar y cortar en cuatro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postre-de-cookies-and-cream