

# Shots de Galleta con Bebida de Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Chocolate en leche de coco

**Canela:** 2 cdas

**Leche de coco:** 130 c.c.

**Pastillas de chocolate especiado:** 2 Unidades

**Leche:** 750 c.c.

**Panela rallada:** c/n

### Decoración

**Bastones de chocolate:** c/n

**Cacao en Polvo:** c/n

**Granas de colores:** c/n

### Shots de galleta

**Azúcar blanca:** 75 Gramos

**Bicarbonato:** 1 cdta

**Huevos:** 2 Unidades

**Harina:** 410 Gramos

**Mini Chips de Chocolate:** 100 Gramos

**Azucar morena:** 125 Gramos

**Chocolate blanco:** 200 Gramos

**Esencia De Vainilla:** 1 cdta

**Manteca:** 188 Gramos

**Sal:** 1/2 cdta

## Preparación de la Receta

### Shots de Galleta

- En batidora con lira mezclar *harina*, azúcar morena, azúcar blanca, polvo para hornear y sal.
- Agregar *manteca*, huevos y vainilla y mezclar hasta unir.
- Finalizar con chips de **chocolate** e integrar.

- Dividir en bolas del mismo tamaño y poner cada una en la cavidad del molde de vasitos de masa, con el separador, presionar la masa hasta el fondo.
- Hornear 15 minutos a 170° C.
- A baño de maría, derretir *chocolate* blanco y pintar en interior de los vasitos de galletas para impermeabilizar.
- Pintar los bordes con el *chocolate* blanco fundido y en algunos colocar granas y en otros cacao en polvo.
- Dejar secar.
- Servir bebida de *chocolate* dentro de cada shot.

## Chocolate en Leche de Coco

- En una olla calentar la leche y agregar las pastillas de *chocolate*.
- Batir hasta fundir y cuando comience a espesar, agregar *panela* y la leche de coco.
- Bajar el fuego y seguir batiendo hasta que termine de espesar.
- Servir caliente en shots de galleta.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/shots-de-galleta-con-bebida-de-chocolate>