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