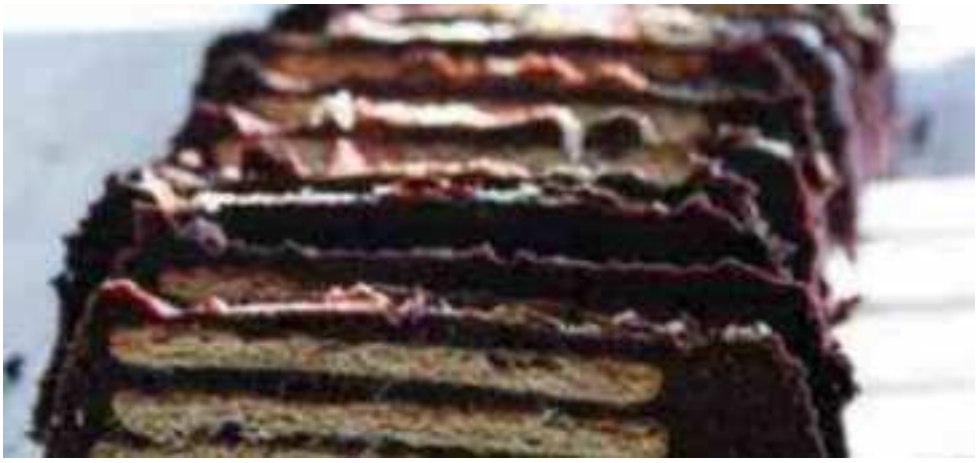
Receta de Pastel De Galletas Y Chocolate Al Coñac

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, tenemos por delante otro fin de semana y como parece que va a ser lluvioso os propongo este pastel que hará las delicias de todo@s, es muy fácil y resulta delicioso.

Ingredientes

- Nata líquida (un brik pequeño)
- Galletas rectangulares (sobre 200grs.)
- Chocolate (una tableta)
- Chocolate de cobertura (una tableta)
- Coñac (una copita)
- Leche entera o semi (200 ml.)

Modo de Preparación

1. Derretir el chocolate al baño maría con cinco o seis cucharadas de agua
2. Cuando esté tibio, mezclarlo con la nata y el coñac
3. Bañar ligeramente las galletas en la leche e ir colocando en una bandeja o molde una capa de galletas y encima una capa de la crema de chocolate, ir alternando capas hasta terminar con una de galletas
4. Cubrir con una capa de chocolate de cobertura y espolvorear con fideos de chocolate o granillos de colores como prefiráis
5. Meter en el frigorífico unas dos horas como mínimo antes de degustarla