

CORTEZA DE ÁRBOL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 170 a 200 gms de galletas saladas
- 1 taza de mantequilla sin sal (2 ½ barras)
- 1 taza de azúcar mascabado
- 1/2 c extracto de vainilla
- 550 gms de chocolate oscuro ó con leche (pueden ser chispas de chocolate)
- 200 gms de nueces variadas (nueces, pistaches, almendras, cacahuates)

Preparación:

1. Precalentar el horno a 400° F ó 200°C
2. Forrar una charola de 18 x 12 x 1 pulgadas (45 x 30 x 2 cms) con papel aluminio y rociarla con spray antiadherente.
3. Cubrir el fondo de la charola con una capa de galletas saladas (la sal para arriba)
4. En una ollita se pone la mantequilla y el azúcar a hervir por 3 minutos moviendo constantemente para que se integren los ingredientes y tenga la apariencia de una leche quemada. Se retira de la lumbre y se agrega la vainilla.
5. Se vacía sobre las galletas a cubrirlas por completo ayudándose de una espátula y se hornea por 4 a 6 minutos. Se voltea la charola a mitad del horneado para que se dore parejo. Se saca del horno y deja enfriar unos 5 minutos para que la galleta absorba la mezcla y ya no esté hirviendo.
6. El chocolate se derrite a baño maría ó en el horno de microondas pero teniendo cuidado de no quemarlo. Se vacía el chocolate sobre

las galletas a cubrir toda la superficie. Se espolvorea con las nueces.

7. Se deja enfriar y se corta en pedazos irregulares.

Notas:

Se puede hacer de chocolate oscuro o blanco. Se puede cubrir con nueces ó almendras ó dulces quebrados de menta.

