

## GALLETAS DE CHOCOLATE Y CACAHUATE

### Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla derretida (180 gms)
- 2 tazas de galletas Hawaiana molida (250 gms)
- 2 ½ tazas de azúcar pulverizada (300 gms)
- 1 taza de crema de cacahuate con trocitos 250 gms
- 220 gms de chispas de chocolate

### Preparación:

1. El chocolate se derrite ya sea en el horno de microondas o en baño maría.
2. Se mezclan todos los ingredientes hasta que queden todo bien integrado. Se puede hacer en la batidora o a mano.
3. Se vacía la mezcla en un molde cuadrado de 20 x 20 cms forrado con un papel aluminio. Se presiona con la mano para que quede apretada la masa.
4. Se mete al refrigerador para que se cuaje otra vez el chocolate y sea mas fácil cortarlos. Se cortan en cuadritos del tamaño deseado. Si prefieres también puedes hacer bolitas en lugar de cortarlo en cuadros.
5. Se decoran con un cacahuate sobre el cuadro o la bolita