

PASTEL DE GALLETAS Y CHOCOLATE

Ingredientes:

- 400 gms de galletas marías
- 2 tazas de leche
- 1 barra de mantequilla con sal (90 gms)
- 500 gms de chocolate en chispas ó en barra picado
- 2 Cucharadas de Brandy
- Fruta al gusto para decorar
- Chocolate blanco rallado para decorar

Preparación:

1. Las galletas se quiebran con la mano en 4 trozos y se vacían a un tazón.
2. La leche junto con la mantequilla se pone a calentar hasta llegar al hervor. Una vez hirviendo se vacía esta mezcla sobre el chocolate para que se funda. Se revuelve suavemente para integrar los ingredientes y se añade el brandy.
3. Las galletas se juntan con la mezcla de chocolate, combinando suavemente hasta que el líquido se integre con la galleta. Se vacía a un molde forrado con plástico film para que sea mas fácil desmoldar. Se refrigera varias horas o toda la noche.
4. Se desmolda despegando el plástico del molde, se vacía a un plato y se decora con fruta y chocolate blanco.
5. También se puede dejar el pastel en un molde de vidrio y no vaciarlo sino cortar rebanadas directamente de ahí.
6. En caso de querer hacer porciones pequeñas como para un buffet o mesa de postres se pueden usar copitas o vasos del tamaño deseado.