



## Barras Dolly (de chocolate, almendras y coco)

Chocolate, Barras, Frutales

### Ingredientes

- 260 gramos de galletas de vainilla (Yo usé 2 tubos de galletas Rifel de mantequilla. Pueden sustituirse por galletas tipo María o tipo Graham Crackers)
- 110 gramos (8 cucharadas) de mantequilla derretida
- 170 gramos (1 taza) de gotas de chocolate oscuro
- 110 gramos (1 taza) de almendras fileteadas o laminadas
- 100 gramos (1 taza) de coco rallado
- 390 gramos (1 lata) de leche condensada

### Preparación

- Precalentar el horno a 170 grados centígrados y preparar una bandeja cuadrada de 23 centímetros con papel vegetal o papel de horno.
- Pulverizar las galletas con un procesador de alimentos (también se puede hacer este proceso en una licuadora / blender o manualmente). Unir las galletas con la mantequilla derretida y remover con una espátula de goma hasta que se incorporen bien ambos ingredientes.
- Colocar esta mezcla en el molde previamente preparado y distribuir uniformemente por todo el fondo del mismo. Compactar bien esta base con la ayuda de un objeto plano (yo uso la base de una taza medidora) de modo que quede bien unida y luego no se desmorone al picar.
- Colocar encima de la mezcla anterior todas las gotas de chocolate, después todas las almendras y después todo el coco (se puede agregar un poco más de gotas de chocolate en la superficie si se quiere, como decoración).
- Verter toda la leche condensada en la superficie de las capas previamente hechas, asegurando de distribuirla bien por todo el espacio.
- Llevar al horno por 20-25 minutos, hasta que la superficie se vea bien dorada. Esperar al menos 25 minutos para que se enfríe, porcionar y servir.
- Debe mantenerse en un lugar fresco y seco.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/746>