



Marquesa o Torta helada de chocolate y galletas

Por tipo de receta, Barras, Galletas

Ingredientes

- 390 g de leche condensada
- 200 g de chocolate oscuro, cortado en cuadritos pequeños
- 120 g (1/2 taza) de leche
- 550 g de galletas de vainilla
- Leche adicional para remojar las galletas

Preparación

- Primero, preparar el chocolate colocando en una olla o cacerola mediana la leche condensada, el chocolate y la leche. Poner en una hornilla a fuego medio-alto y remover con una cuchara de madera hasta que el chocolate se haya derretido por completo y se tenga una mezcla homogénea. Quitar de la hornilla.
- En un bowl, ir remojando las galletas de vainilla en la leche hasta que estén suaves, teniendo cuidado de no remojar por mucho tiempo ya que se desintegrarán. Después de que hayan absorbido suficiente leche, colocar una capa de galletas en un molde pequeño-mediano (también se puede hacer en copas o platos de postre individuales). Después de colocar una capa de galletas, poner una capa del chocolate encima. Volver a remojar galletas en la leche y seguir haciendo capas de galletas húmedas y chocolate hasta llegar arriba del molde.
- Colocar en el congelador por al menos 6 horas o durante toda la noche. Retirar del congelador 20 minutos antes de servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/93>