

OVOS DE PASCUA DE GALLETAS OREO

(ROI COSTA 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• 300 g de galletas oreo• 225 g de queixo crema• 225 g de chocolate negro• 225 g de chocolate branco	<ul style="list-style-type: none">• Picadora• Cunca de cristal• Cazo• Culler• Bandexa•

ELABORACIÓN:

Primeiro trituramos as galletas coa picadora e as vertemos na cunca de cristal. Despois incorporamos o queixo crema e mesturámolo ben ata que quede unha masa cremosa. A continuación formamos, coa axuda de dúas culleres, ou coas mans, unhas bolas en forma de ovo e deixámolas arrefriar na neveira. Finalmente derretemos o chocolate ao baño María e cubrimos as bolas co chocolate negro. Cando estea seco, podemos decoralo con chocolate branco.

CONSELLO

Se facemos as bolsa coa man, é mellor impregnalas cun pouco de aceit para que non se pegue a masa.

BÓ PROVEITO!!