MARÍA 👨🏻‍🍳



POSTRES · VEGETARIANO

Momias de chocolate

8 raciones 322 kcal

Ingredientes

- **200 gr** galletas speculoos karamel
- **70**-80 gr queso crema
- **200 gr** chocolate blanco repostería
- Ojitos de azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	**3,7 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**38 g**
Fibra	**0,5 g**

Elaboración

1. Añadimos las galletas speculoos karamel a un bol y las trituramos
2. Echamos el queso crema y vamos integrándolo hasta hacer una “masa”, si vemos que se nos dificulta lo hacemos con las manos
3. Hacemos bolitas y las llevamos 20-30 minutos a la nevera
4. Derretimos el chocolate blanco en el microondas a intervalos y metemos las bolitas, escurrimos el chocolate y las dejamos enfriar de nuevo
5. Metemos lo que sobra de chocolate en una manga para hacer las tiras de la momia, colocamos los ojos y volvemos a dejar enfriar

Hecho con CookNest