la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Maxibón casero

4h · 8 raciones · 513 kcal

Ingredientes

- **16** galletas
- **500 ml** nata para montar
- **200 gr** leche condensada
- **100 gr** pepitas de chocolate
- **100 gr** chocolate negro

POR RACIÓN

Proteínas	6,2 g
Grasas	36 g
Hidratos	43 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. Coloca las galletas en la base del molde
2. Monta la nata muy fría con la leche condensada, no hace falta que esté firme del todo
3. Añade las pepitas de chocolate y remuévelo bien
4. Pasa la nata al molde
5. Coloca otra capa de galletas encima
6. Lleva el molde al congelador unas 4 horas
7. Funde el chocolate negro y baña la parte sin galletas en él

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos