Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Maxibón clásico casero

2h · 5 raciones · 458 kcal

Ingredientes

- 400 ml de nata para montar
- 10 galletas de chocolate
- 1 tableta de chocolate para fundir
- Almendras picadas

POR RACIÓN

Proteínas	5,5 g
Grasas	39 g
Hidratos	23 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Montamos la nata y añadimos media tableta de chocolate troceado
2. Mezclamos bien en una bandeja con film transparente o papel de horno, ponemos las galletas que más te gusten
3. Repartimos toda la mezcla, ponemos otra capa de galletas y metemos en el congelador durante al menos 2 horas
4. Derretimos la otra mitad de la tableta al baño María o al microondas y lo mezclamos con almendras picadas
5. Troceamos nuestros Maxibón, mojamos bien en el chocolate y ya lo tendrías

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta