

Receta de Pastel de Chocolate y Galletas

27 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico **Pastel de Chocolate y Galletas**, es un postre muy fácil de preparar y que resulta exquisito para cualquier ocasión, seguro que os va a encantar.

Ingredientes

- Leche entera (un litro)
- Galletas María dorada (un rulo)
- Flan royal (un paquete de 12 raciones)
- Chocolate de postres negro (una tableta)
- Azúcar (medio vaso)
- Agua (medio vaso)
- Granillos de colores para decorar

Modo de Preparación

1. En un cazo disolver el azúcar en el agua, poner al fuego medio unos diez minutos, mover a menudo para que no se caramelicé, procurar que quede un almíbar con un poco de consistencia
2. En una cacerola poner la leche con el chocolate partido en trozos y dejar que se funda
3. Cuando el chocolate esté fundido, añadir el flan y a fuego lento remover sin parar hasta que hierva
4. Poner las galletas en una fuente y bañarlas con el almíbar preparado con el azúcar, podéis ayudaros de una brocha para que queden las galletas bien impregnadas
5. Volcar con cuidado la preparación sobre las galletas
6. Decorar con granillos de colores y si queréis unos fideos de chocolate
7. Dejar un rato enfriar a temperatura ambiente y después meter al frigorífico y dejar hasta que esté bien fresquito y....buen provecho!!!