

MORCILLA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

200 g de chocolate Nestlé postres

200 g De galletas María

100 g De almendras crudas

100 g de mantequilla

150 g De nata líquida

50 g De cualquier licor al gusto, coñac por ejemplo....

PREPARACION:

Poner las almendra en el vaso y trocearlas 10" a velocidad 3/5. Sacar y reservar. Sin lavar el vaso, echar las galletas troceadas y triturarlas 5" a 3/5. Sacar y reservar.

Poner la nata en el vaso y programar 3' a 100° velocidad 2/5. Añadir el chocolate, la mantequilla y programar 2' a 40° velocidad 3.

Incorporar el licor, las almendras y las galletas y programar 1' a velocidad 1 1/2. Comprobar que se ha mezclado perfectamente, terminar de unir con la espátula.

Dividir la mezcla en dos y poner cada una de ellas sobre papel film transparente y hacer dos rollos bien apretados como si fuera una morcilla. Envolver posteriormente en papel aluminio.

Dejarlos en el frigorífico hasta que se endurezcan. Servirlos en rodajas.