

# SALCHICHON DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

200 g de chocolate Nestlé.

200 g de galletas María

100 g de almendras crudas

100 g de mantequilla

150 g de nata líquida

50 g de licor que guste

## PREPARACIÓN

1. ponga las almendras en el vaso y trocéelas 10 segundos en velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
2. Trocee las galletas con las manos y échelas al vaso programe 5 segundos a velocidad 3 1/2. Saque y reserve.
3. Ponga en el vaso la nata y programe 3 minutos a 100° velocidad 2 1/2. Añada el chocolate y la mantequilla y programe 2 minutos, 40° a velocidad 3.
4. Incorpore el licor, las almendras y las galletas reservadas y programe 1 minuto velocidad 1 1/2.
5. Divida la mezcla en dos. Ponga cada una sobre papel film transparente y haga dos rollos bien apretados como si fueran un salchichón en volviendo después cada uno en papel aluminio.
6. Déjelos en congelador hasta que endurezcan. Sírvalos en rodajas

Os lo recomiendo es sencillo y buenísimo. YO LO HAGO SIN LICOR Y SALE MUY BUENO.