



Ingredientes

- ✓ 250 ml. de café
- ✓ 750 gr. de galletas de chocolate
- ✓ 600 gr. de queso crema
- ✓ 600 gr. de dulce de leche
- ✓ Chips de chocolate para decorar
- ✓ 1 tableta de chocolate para fundir para decorar

Preparación

- Paso 1** En un cuenco con 600 gr. de queso crema, añadimos 600 gr. de dulce de leche. Batimos con unas varillas eléctricas 2 minutos, hasta que tengamos una crema homogénea.
- Paso 2** En un molde alargado, forrado con papel de hornear, colocamos galletas de chocolate mojadas en café. Añadimos una capa de crema y extendemos bien. Repetimos la operación, terminando con una capa de crema.
- Paso 3** Decoramos el pastel con chocolate derretido y reservamos en la nevera 6 horas.

Notas: _____
