



# KIT KAT CASEIRO



## INGREDIENTES

15 GALLETAS DE BARQUILLO  
SEN AZÚCRES ENGADIDOS (a dos xeados)

220 GRAMOS DE CHOCOLATE NEGRO (+75%)

## MATERIAL NECESARIO

RECIPIENTE PARA O CHOCOLATE  
CULLER E GARFO  
PRATO OU BANDEXA  
PAPEL DE FORNO  
MICROONDAS

## NÚMERO DE COMENSAIS

2-3

## TEMPO DE PREPARACIÓN

30-40 minutos

## DIFICULTADE



# ELABORACIÓN

PASO 1: DERRETEMOS O CHOCOLATE NO MICROONDAS EN INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS

PASO 2: PARA CADA KIT KAT IMOS PRECISAR 3 GALLETAS DE BARQUILLO. CA CULLER, IMOS UNTANDO O CHOCOLATE DERRETIDO SOBRE A PARTE SUPERIOR DE 2 DE 3 GALLETAS. COLOCAMOS UNHA ENRIBA DA OUTRA: GALLETA-CHOCOLATE-GALLETA-CHOCOLATE-GALLETA

PASO 3: CANDO ESTEAN LISTOS, METÉMOLOS NO CONXELADOR DURANTE 5 MIN

PASO 4: SACÁMOLOS DO CONXELADOR E CUN COITELO FINO CORTAMOS O BARQUILLO FACENDO A FORMA DE VARIOS KIT KAT

PASO 5: CA AXUDA DUN GARFO, BAÑAMOS OS KIT KAT EN CHOCOLATE DERRETIDO ATA CUBRILOS COMPLETAMENTE

PASO 6: POÑÉMOLOS NUNHA BANDEXA CON PAPEL DE FORNO

PASO 7: METÉMOLOS NA NEVEIRA DURANTE 10 MIN MÁIS

PASO 8: COME E DESFRUTA!!!

