

Emprende Dulcemente



@emprende_dulcemente

Postre de Chocolate y Galletas Oreo en Vaso

Este delicioso postre sin horno es perfecto para los amantes del chocolate y las galletas Oreo. Preparado en vasos individuales, combina una base crujiente de galletas con un cremoso relleno de chocolate que encantará a grandes y pequeños. Ideal para vender. La receta es sencilla, no requiere horno y el resultado es simplemente delicioso.

@emprende_dulcemente

Preparación Paso a Paso



Preparación de la base

Tritura 18 galletas Oreo con su relleno hasta obtener un polvo fino. Mezcla con 3 cucharadas de mantequilla derretida hasta lograr una textura húmeda y compacta. Distribuye esta mezcla en el fondo de 6 vasos medianos, presionando ligeramente para formar una base firme. Refrigerar mientras preparas el relleno.



Elaboración del relleno

Derrite 150g de chocolate con $\frac{1}{4}$ taza de leche a baño maría o en microondas en intervalos cortos. Deja entibiar. En un recipiente aparte, bate 200g de queso crema con $\frac{1}{4}$ taza de azúcar glass y 1 cucharadita de esencia de vainilla hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.



Montaje de la crema

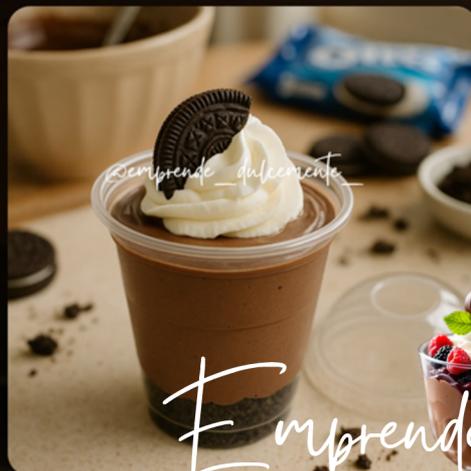
Bate 1 taza de crema para batir bien fría hasta conseguir picos firmes. Incorpora primero el chocolate templado a la mezcla de queso crema, mezclando bien. Luego, añade la crema batida con movimientos envolventes para mantener la textura aireada.



Armado y decoración

Vierte el relleno de chocolate sobre la base de galletas en cada vaso. Si lo deseas, puedes alternar capas de galleta y relleno. Decora cada postre con un poco de crema batida adicional, media galleta Oreo o una entera, y ralladura de chocolate. Refrigerar al menos 2 horas antes de servir para que el postre se asiente correctamente.

Este postre se conserva perfectamente en la nevera hasta 3 días, aunque dudo que dure tanto tiempo sin ser devorado. Puedes personalizarlo añadiendo otros ingredientes como trozos de chocolate, nueces o incluso un toque de café en el relleno para un sabor más intenso. ¡Es una receta versátil que permite muchas variaciones según tus gustos!



Emprende Dulcemente