

## - Mini fudge de Red Velvet -



### INGREDIENTES

#### Para el frosting:

1 BARRA DE QUESO CREMA (180 G)

120 G DE MANTEQUILLA

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOSO

¼ DE TAZA DE LECHE EN POLVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

DUYA DE ESTRELLA #16

### **Para la base:**

21 GALLETAS DE CHOCOLATE

¼ DE TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

### **Para el fudge:**

½ TAZA DE CHOCOLATE BLANCO EN TROZOS

2 CDAS. DE CHOCOLATE OSCURO EN TROZOS

COLORANTE ROJO AL GUSTO

□ DE TAZA DE CREMA PARA BATIR

## **PROCEDIMIENTO**

### **Para el frosting:**

1. ACREMA EL QUESO CREMA Y LA MANTEQUILLA CON UNA BATIDORA.
2. AGREGA LA LECHE EN POLVO Y CONTINÚA BATIENDO.
3. SIGUE BATIENDO MIENTRAS AÑADES EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y CUANDO ESTÉ BIEN INTEGRADO, ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA; REVUELVE HASTA QUE SE INCORPORA.
4. COLOCA EL FROSTING EN UNA MANGA PASTELERA CON UNA DUYA DE ESTRELLA #16 Y RESERVA.

## **Para la base:**

1. TRITURA LAS GALLETAS DE CHOCOLATE, TE RECOMENDAMOS HACERLO EN LA LICUADORA PARA OBTENER UN POLVO MÁS FINO.
2. COLOCA UNA BASE DE GALLETAS SOBRE MOLDES INDIVIDUALES DE SILICÓN Y DISTRIBUYE SOBRE ELLAS LA MANTEQUILLA DERRETIDA. INTEGRA AMBOS INGREDIENTES Y APLASTA HASTA QUE QUEDE BIEN CUBIERTA LA BASE.
3. REFRIGERA DE 15 A 20 MIN.

## **Para el fudge:**

1. EN UN BOWL AGREGA EL CHOCOLATE BLANCO, EL CHOCOLATE OSCURO Y LA CREMA PARA BATIR; DERRÍTELO EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS O A BAÑO MARÍA CUIDANDO QUE EL AGUA NO TOQUE EL CHOCOLATE.
2. CUANDO ESTÉ BIEN DERRETIDO E INTEGRADO, AGREGA EL COLORANTE ROJO AL GUSTO.
3. SACA DEL REFRIGERADOR LOS MOLDES CON LA BASE Y COLOCA ENCIMA LA MEZCLA DE CHOCOLATE.
4. REFRIGERA DURANTE LA NOCHE (12 HORAS APROX).
5. DESMOLDA Y DECORA CON EL FROSTING HACIENDO PUNTITOS CON LA DUYA DE ESTRELLA.