- 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 Postrelicioso

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 incorpore.

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.