



### INGREDIENTES:

- 200 gramos de bizcochos de soletilla
- 70 gramos de galletas digestive
- 250 gramos de chocolate para postres
- 35 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 gramos de nueces peladas
- 40 gramos de cacao en polvo
- ½ cucharadita de canela (opcional)
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)



### ELABORACION:

1. Lo primero que haremos es desmenuzar los bizcochos y reservar en un bol grande.
2. Sin lavar el vaso, echar en el las galletas y **triturar 4 segundos a velocidad 4**, sacar e incorporar al bol.
3. Si lavar el vaso echar las nueces en el vaso de Thermomix, y **programar 5 segundos a velocidad 4**, o picar entre dos plásticos y pasar un rodillo para romperlas para que queden mas o menos todas por igual y no demasiado molidas, no han de estar demasiado finas, sacar y reservar.
4. Poner el chocolate a trozos en el vaso de Thermomix (sin necesidad de lavarlos si hemos picado las nueces) y **rallar 8 segundos a velocidad 7**.
5. Bajar los restos de la tapa y de las paredes y añadir la mantequilla a temperatura ambiente, **programar 10 segundos a velocidad 3, y programar 6 minutos a velocidad 3**.
6. Añadimos al bol, el cacao en polvo, la canela, y la vainilla y mezclamos con una espátula o cuchara, y vertemos sobre todo esto el chocolate derretido con la mantequilla, poco a poco, y lo mezclamos todo, hasta que se haya integrado completamente y entonces le incorporamos las nueces, y mezclamos muy bien.
7. Incluso si hay que meter las manos para ayudarnos a que esa masa quede bien unida las metemos.
8. En una fuente cuadrada o rectangular mediana de unos dos o tres dedos de altura, como de 20x30 centímetros, (yo tengo la normal de cristal no muy grande, y me va de lujo) la forramos con papel de film (papel transparente de cocina) que sobresalga papel por los lados para luego poder tirar de él) ponemos dentro toda la mezcla, y presionamos bien, y ponemos otro trozo de

papel de film encima, y entonces si que ya apretamos bien con las manos, para que quede muy compacto.



**9.** La ponemos en la nevera dos o tres horas mínimo, para que endurezca y listo. Al sacarlo lo haremos cuadraditos y serviremos.

**10.** Fácil, rápido, económico, cómodo por que no usamos horno ni microondas y está riquísimo.

**Sugerencia:** Si no tenemos Thermomix lo haremos todo de modo tradicional, únicamente usaremos el microondas para deshacer el chocolate troceada con la mantequilla a tandas de 30 segundos para no quemar el chocolate.