

Si de verdad quieren volver locos a sus invitados esta receta es "la Receta", imaginen después de darles muchas cosas ricas de comida, llega la hora del café y en vez de abrir la barra de chocolate presentan estas barras echas por ustedes.....es la guinda de la torta!

Hice estas barras con mi hija de siete años, así de fácil son, verdaderamente deliciosas y sobre todo entretenidas, me encantan que sean irregulares, en Estados Unidos hacen mucho estas barras las llaman Bark y tienen todo tipo de ingredientes y sabores. Estas son las primeras Bark que hago, elegí este sabor por que como ya se habrán dado cuenta tengo una obsesión por las galletas Oreo, las amo!

Barras Rústicas de Chocolate Cookies and Cream

Receta

680 grs. de chocolate blanco picado chico o en chips

2 cdas. de aceite

1 paquete de galletas Oreo picadas con la mano

Preparar una bandeja para galletas con papel mantequilla y reservar (es esa bandeja rectangular grande con bordes).

Hervir agua en una olla, no mucha, luego sacar del fuego y poner sobre la olla un bol con todo el chocolate revolver hasta derreir. El bol no puede tocar el agua, sino se quema el chocolate, agregar las dos cucharadas de aceite y revolver bien hasta que el chocolate esté bien derretido y cremoso. Agregar las galletas con movimientos envolventes sin revolver demasiado.

Esparcir la mezcla en la bandeja reservada, dejar que el chocolate se endurezca, esto se demora por lo menos dos horas, yo lo puse en el refrigerador. Cuando el chocolate este bien duro quebrar con la mano de manera irregular.