

Amo este tipo de recetas, mezclar un par de ingredientes y listo, fácil, fácil con un resultado extraordinario!

Son deliciosas estas galletas, no van al horno y la única complicación es derretir el chocolate blanco, que se hace en el microondas. Yo las hice para el cumpleaños de mi hija, me salieron más de 30 y fueron un éxito, no quedo ninguna!!!

Con esta receta descubrí un sabor nuevo, la mezcla de la mantequilla de maní con el chocolate blanco da un sabor buenísimo, como tipo Mantecol yo nunca había mezclado estos dos ingredientes y el resultado fue una agradable sorpresa.

Tienen que hacerlas, no se van a arrepentir!

# Galletas de Chocolate Blanco, Cereal y Marshmallow sin Horno!

## Receta

2 taza de cereal choco crispy

1 taza de mini marshmallow

1/2 taza de mantequilla de maní

450 grs. de chocolate blanco picado chico (o usar chips de chocolate blanco)

Poner papel mantequilla sobre una bandeja, reservar.

En un bol grande mezclar el cereal con los marshmallow.

Poner el chocolate blanco y la mantequilla de maní en un bol que pueda ir al microondas, derretir en intervalos de 30 segundos revolviendo entre cada intervalo.

Poner el chocolate derretido sobre la mezcla del cereal, revolver muy bien, formar las galletas con una cuchara para helados chica, hay que hacerlo rápido para que no se endurezca el chocolate.

Dejar que el chocolate se endurezca, puede ser en el refrigerador o a temperatura ambiente si no es un día caluroso.