

kiwilimón

18 RECETAS
~ REFRESCANTES ~
SIN HORNO

PRESENTADO POR:

Twin Cooling Plus™

SAMSUNG

RECETAS

~ frescas ~





TÁRTARA DE SALMÓN

INGREDIENTES

- **500 gramos** de salmón fresco
- **3 jitomates** saladet
- **1 manojo** de cebollín
- **1 rama** de cilantro
- **1 cucharadita** de hierba finas
- **3 cucharadas** de jugo de limón
- **1 ralladura** de limón
- **2 cucharadas** de aceite de oliva
- **3 cucharaditas** de mayonesa
- **1 lechuga** para adornar
- **1 cucharadita** de sal
- **1/2 cucharadita** de pimienta

PREPARACIÓN

- 1.** Corta el salmón en cubitos de 8mm por lado. Corta los tomates por la mitad, quita las semillas y corta en cubitos también. Pica el cebollín y cilantro.
- 2.** Mezcla el salmón con sal y pimienta, hierbas, jugo de limón y ralladura, aceite de oliva y mayonesa. Agrega los tomates y mezcla con cuidado. Rectifica que esté bien condimentado.
- 3.** Pon sobre el plato en que lo vas a servir un aro de metal en el centro y rellénalo con la mezcla de salmón, presionando suavemente con una cuchara. Retira hacia arriba el aro con cuidado. Decora encima con unas hojitas de lechuga y reserva en el refrigerador.



Quiche LORRAINE

*Con esta receta podrás hacer una tarta salada muy rica, ideal para desayunar.
La combinación del huevo y la papa es deliciosa en esta receta.*

TIEMPO: 120 min

DIFICULTAD: Alta

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- **1 1/3 tazas** de harina
- **1/4 de cucharadita** de sal
- **1/4 de taza** de cebollín
- **9 cucharadas** de mantequilla sin sal en trozos, fría
- **1 huevo**
- **3 cucharadas** de agua helada

PARA EL RELLENO

- **1 taza** de jamón en trocitos
- **3 huevos**
- **2 tazas** de crema para batir
- **3/4 de cucharadita** de sal
- **1/4 de cucharadita** de pimienta
- **1 pizca** de nuez moscada
- **1 pizca** de pimienta cayena

{ Quiche LORRAINE }

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 200°C.
2. Coloca en un procesador de alimentos el harina, sal, y hierbas. Mezcla.
3. Agrega la mantequilla y pulsando procesa un poco.
4. Bate el huevo con el agua helada en un bowl.
5. Con el procesador en movimiento, agrega el huevo hasta que la masa se empiece a unir.
6. Forma un disco con la masa, tapa con papel de plástico y refrigera por 30 minutos.
7. Una vez que hayan pasado los 30 minutos, sobre una superficie enharinada, forma la masa en un círculo delgado para que cubra el molde.
8. Coloca la masa sobre el molde de pay y empuja los lados para que cubra todo bien.
9. Con un tenedor, pica ligeramente la pasta.
10. Congela hasta que este firme, unos 30 minutos.
11. Coloca un papel para hornear (recortado a la forma del pay) y encima frijoles (crudos) o pesas para hornear.
12. Hornea la pasta del pay hasta que se empiece a dorar, unos 20 minutos.
13. Saca del horno, quita las pesas y meta otros 10 minutos al horno.
13. Deja enfriar sobre una rejilla.
13. Corta el jamón en trozos. (Se le pueden agregar otros ingredientes también, como champiñones cocidos, queso o tocino cocido).
13. Bata los huevos, la crema, sal, pimienta, nuez moscada y cayena.
13. Coloca la mezcla de huevo encima del pay y hornea por 30 minutos hasta que se dore y se esponje.
13. Deja reposar por 30 minutos antes de servirlo.





SOPA FRÍA DE PEPINO

INGREDIENTES

- **2 pepinos**
- **1/2 cebolla** picada
- **1 diente** de ajo
- **1/2 cucharada** de sal
- **3 mentas** frescas finamente picadas
- **2 tazas** de yoghurt sin azúcar
- **1 pizca** de pimienta molida

PREPARACIÓN

- 1.** Retira la cáscara de los pepinos y quita las semillas con un cuchillo o una cuchara y corta en trozos.
- 2.** En un procesador de alimentos muele los pepinos, la cebolla y el ajo.
- 3.** Agrega 1 taza de yogurt y muele hasta que se haya incorporado.
- 4.** En un recipiente hondo mezcla los pepinos con el yogurt restante, la menta, la sal, y la pimienta.
- 5.** Tapa y refrigera por 3 horas antes de servir.





Mousse de atún

INGREDIENTES

- **1 lata** de consomé de res
- **1 sobre** de grenetina sin sabor
- **1 lata** de Atún
- **190 gramos** de queso crema
- **1/4 de taza** de cilantro
- **2 piezas** de chile serrano

PREPARACIÓN

- 1.** Engrasa ligeramente un molde plástico (de 500 ml). Reserva.
- 2.** Calienta ligeramente el consomé, disuelve la grenetina.
- 3.** Licúa el resto de los ingredientes más el consomé con la grenetina. Vierte al molde y refrigera hasta que cuaje.
- 4.** Separa los lados con la ayuda de un cuchillo y voltea en un plato de servir, decora con cilantro, chile serrano y acompaña con galletas.





 *TÍPICO GAZPACHO ANDALUZ* 

{ TÍPICO GAZPACHO ANDALUZ }

Rica sopa de tomate con pimiento, típica de la cocina española. Es sencilla, refrescante, elegante y que te hará quedar como una chef sofisticada ante tus invitados.

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **2 piezas** de jitomate sin piel
- **1/2 pieza** de pimiento rojo
- **1/4 de pieza** de pepino (*reserva 6 rodajas para decorar*)
- **1/4 de diente** de ajo
- **1/4 de pieza** de cebolla pequeña
- **1 pizca** de sal
- **3 cucharadas** de aceite
- **3 cucharadas** de vinagre
- **1/4 de pieza** de manzana amarilla

PREPARACIÓN

- 1.** Licúa perfectamente los jitomates, el pimiento, los pepinos, los ajos y la cebolla.
- 2.** Añade la pizca de sal, el aceite y el vinagre, continúa licuando para que se integren los nuevos ingredientes.
- 3.** Agrega las 3 cucharadas de vinagre y prueba, si sientes que aún falta un poco, rectifica añadiendo un poco más.
- 4.** Hasta que el gazpacho tenga una consistencia muy líquida pasa al siguiente paso, sino es así añade agua fría hasta que esté a tu gusto, rectifica el sabor.
- 5.** Por último añade la media manzana en cuadritos pequeños y haz lo mismo con el pepino que teníamos reservado.
- 6.** Mete en el refrigerador y sirve muy frío.



Ensalada de atún en aguacate

INGREDIENTES

- **1 pieza** de jitomate
- **1 manojo** de perejil
- **1/2 pieza** de cebolla
- **2 latas** de Atún
- **2 piezas** de aguacate
- **2 piezas** de limón
- **3 cucharadas** de vinagre blanco
- **3 cucharadas** de aceite de oliva
- **1 cucharadita** de sal
- **1/2 cucharadita** de pimienta

PREPARACIÓN

- 1.** Pica finamente el jitomate (sin semillas), la cebolla y el perejil y mezcla en un bowl.
- 2.** Agrega al bowl el atún y sazona con el jugo de los limones, el vinagre, el aceite, la sal y la pimienta. Mezcla bien.
- 3.** Corta los aguacates a la mitad y retira su piel, pasa unas gotas de limón sobre ellos para evitar que se pongan cafés.
- 4.** Rellena los aguacates de la ensalada de atún.



POSTRES

~ FRÍOS ~





☀️ Cheesecake de Oreo frío ☀️

{ Cheesecake de Oreo frío }

Delicioso postre de pay de queso o cheesecake con galletas Oreo, perfecto para terminar una exquisita comida o para darte un gusto cuando tienes antojo de algo dulce y rico.

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 4

INGREDIENTES

- **6 piezas** de limón
- **14 piezas** de galleta oreo
- **100 gramos** de mantequilla
- **190 gramos** de queso crema light
- **1/2 lata** de leche condensada
- **1 taza** de crema
- **1 cucharadita** de vainilla
- **1 cucharada** de jugo de limón
- **5 cucharadas** de agua fría
- **2 cucharadas** de grenetina natural
- **100 mililitros** de leche

PREPARACIÓN

- 1.** Separa el relleno de las 14 galletas y reserva.
- 2.** Muele las galletas sin relleno.
- 3.** Derrite la mantequilla e incorpora a las galletas molidas.
- 4.** En un molde para pay, extiende la mezcla de galletas con mantequilla por todo el molde y aplana.
- 5.** Disuelve la grenetina en el agua fría y reserva.
- 6.** Licúa el resto de los ingredientes (leche condensada, jugo de limón, queso crema, crema, leche, vainilla) e incluye el relleno de las galletas.
- 7.** Calienta la mezcla de grenetina y agua en el microondas por 25 segundos a máxima potencia.
- 8.** Agrega dos cucharadas de la mezcla cremosa a la grenetina, incorpora completamente para después licuar ambas mezclas.
- 9.** Una vez licuado vacía al molde para pay y refrigera alrededor de 2 horas.



PUDIN DE CHÍA CON FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

- **6 piezas** de limón
- **1/4 de taza** de chía
- **1/2 taza** de leche de almendra
- **3 piezas** de fresa
- **1 cucharada** de mora azul
- **4 piezas** de frambuesa
- **2 cucharadas** de endulzante sin calorías

PREPARACIÓN

- 1.** Mezcla la chía junto con la leche de almendra y el endulzante sin calorías, deja reposar por 15 minutos hasta que se espese.
- 2.** Agrega los frutos rojos y disfruta.



© Pastel de LIMÓN SIN HORNO ©

{ Pastel de LIMÓN SIN HORNO }

Este pastel de limón es fresco y perfecto para un día caluroso. El pastel tiene una rica gelatina como cobertura, que hace un juego de texturas muy diferente.

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

PARA LA COSTRA

- **1 paquete** de galleta de canela de 180 g
- **1/2 barra** de mantequilla derretida (45 g)

PARA EL RELLENO

- **4 piezas** de yema de huevo
- **1 1/2 tazas** de azúcar mitad par las yemas y mitad para la leche
- **1 taza** de leche
- **1 pieza** de ralladura de limón amarillo
- **1 sobre** de grenetina hidratada (7 g)
- **1/2 taza** de crema para batir

PARA EL GELÉE

- **4 piezas** de limón amarillo lavados, desinfectados y secos. Jugo y ralladura de una pieza
- **1/4 de taza** de azúcar
- **1/2 sobre** de grenetina hidratada (3.5 g)

PREPARACIÓN

- 1.** Para la costra, tritura las galletas de canela en la licuadora hasta obtener un polvo fino. Añade la mantequilla y forma una costra en la base de un molde para pay de 22 cm de diámetro. Refrigerera 10 minutos.
- 2.** Para el relleno, en una ollita pequeña calienta la leche junto con el resto del azúcar y la ralladura de un limón para hacer una infusión. Agrega a las yemas un poco de la leche caliente y mezcla de inmediato, regresa las yemas a la olla con leche y cocina durante 5 minutos a fuego bajo hasta que espese, retira del fuego y añade la grenetina hidratada. Enfría.
- 3.** Monta la crema para batir hasta formar picos suaves y agrega de forma envolvente la mezcla de limón. Vierte en el molde con la costra y refrigera por 30 minutos hasta que cuaje.
- 4.** Para el gelée, calienta el jugo de limón junto con el azúcar y la ralladura de una pieza en una olla pequeña. Agrega la grenetina previamente hidratada y deja que se funda, mezcla bien. Deja enfriar a temperatura ambiente. Vierte sobre el pastel y regresa al refrigerador para que cuaje el gelée.



 Souffle de chocolate
de REFRIGERADOR 

Souffle de chocolate de refrigerador

¿El secreto de esta receta? Se puede preparar hasta 3-4 horas antes y refrigerarse para sólo hornearse justo antes de comerse. ¡Delicioso!

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- **300 gramos** de chocolate semi-amargo
- **1 1/3 tazas** de leche
- **1 cucharada** de maicena
- **6 yemas** de huevo
- **3 claras** de huevo
- **1/3 de taza** de azúcar
- **1 cucharada** de mantequilla
- **1 taza** de azúcar para cubrir los platos para soufflé

PREPARACIÓN

1. Horno Precalentado a 200° C.
2. Derrite el chocolate en una olla a baño maría lentamente.
3. En una olla pequeña a fuego medio calienta la leche con la cucharada de maicena. Retira del fuego e incorpora el chocolate mezclando con un batidor globo.
4. Agrega a la mezcla del chocolate las yemas de huevo de poco en poco e incorpora con el batidor globo.
5. Con una batidora eléctrica bate las claras de huevo por 2-3 minutos. Agrega el azúcar de poco en poco y bate por 2-3 minutos más.
6. Con una espátula incorpora las claras de huevo con la mezcla de chocolate de poco en poco y mezcla(no bata).
7. Prepara 6 moldes pequeños para hacer soufflé engrasandolos con mantequilla y espolvoreandolos con azúcar. Vierte la mezcla en ellos llegando hasta casi arriba de cada molde.
8. Cubre los moldes con papel de plástico y refrigera hasta que vaya a hornear. Retira el papel de plástico de los souffles y hornea por 15-20 minutos. Sirve caliente.



Cheesecake sin hornear

INGREDIENTES

- **250 gramos** de galleta María molidas
- **130 gramos** de mantequilla sin sal
- **2 cucharadas** de azúcar
- **2 paquetes** de queso crema a temperatura ambiente
- **1 1/4 tazas** de leche condensada
- **1/4 de taza** de jugo de limón
- **1 cucharadita** de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

- 1.** Engrasa un molde de pastel con mantequilla.
- 2.** Para la masa del pastel, tritura las galletas María; derrite la mantequilla y agrega las galletas. Añade dos cucharadas de azúcar y mezcla hasta integrar. Coloca la mezcla en el molde para pastel presionando para formar la base y congela por 10 minutos.
- 3.** Para el relleno, bate el queso crema con una batidora eléctrica a velocidad media hasta que esté suave; agrega la leche condensada poco a poco, el jugo de limón y la vainilla hasta integrar.
- 4.** Vierte el relleno sobre la base de galletas y aplana la superficie con una espátula. Congela por 2 horas.
- 5.** Decora con frambuesas en forma de círculo y refrigera por media hora. Sirve frío.



✧ Gelatina mosaico de flores ✧

{ Gelatina Mosaico de Flores }

La clásica gelatina de yogurt que a todo mundo le encanta pero con una sorpresa. Esta es una cremosita gelatina con figuritas de gelatina de muchos sabores y colores. ¡Disfrútala!

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- **4 sobres** de gelatina de diferentes sabores
- **2 tazas** de Yogurt natural de 250 g c/u *(para la gelatina de yogurt)*
- **1 bote** de crema ácida de 490 g *(para la gelatina de yogurt)*
- **1 taza** de azúcar *(para la gelatina de yogurt)*
- **2 sobres** de gnetina hidratada de 7g c/u *(para la gelatina de yogurt)*

PREPARACIÓN

- 1.** Prepara los sobres de gelatina de acuerdo a las instrucciones. Vierte cada sabor en 4 refractarios y refrigera.
- 2.** Con ayuda de un cortador para galletas, corta figuritas de gelatina de distintos sabores. Reserva.
- 3.** Para la gelatina de yogurt, calienta en una ollita el yogurt y la crema. Añade el azúcar e incorpora bien. Retira del fuego e integra bien la gnetina hidratada, deja enfriar un poco.
- 4.** En un molde para gelatina, vierte un poco de la gelatina de yogurt y añade figuritas de sabores. Refrigera hasta cuajar.
- 5.** Repite el paso anterior 4 veces hasta terminar la mezcla, para que las figuritas queden suspendidas por todo el molde. Sirve.



Mousse de MANGO

INGREDIENTES

- **1/2 lata** de leche evaporada
- **300 gramos** de pulpa de mango en trozos
- **6 cucharadas** de azúcar refinada
- **7 gramos** de gretina hidratada en agua fría y disuelta en baño María
- **1/4 de taza** de agua fría para hidratar la gretina

PREPARACIÓN

- 1.** Licúa la leche evaporada con el mango y el azúcar.
- 2.** Sin dejar de licuar agrega poco a poco la gretina previamente disuelta e hidratada, cuela.
- 3.** Vierte en copas.
- 4.** Refrigerera por una hora y ofrece decorando con mas pulpa de mango.



🌻 Pay de PLÁTANO 🌻

{ Pay de PLÁTANO }

Lo mejor de este postre es que no necesitas de un horno, prueba este delicioso y fácil pay de plátano le encantará a toda tu familia.

TIEMPO: 60 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 16

INGREDIENTES

- **4 sobres** de gelatina de diferentes sabores
- **2 barras** de mantequilla sin sal
- **400 gramos** de galleta María
- **8 tazas** de leche
- **1 cucharada** de esencia de vainilla
- **6 yemas** de huevo
- **3 1/2 tazas** de azúcar
- **1 taza** de fécula de maíz sabor vainilla
- **6 cucharadas** de mantequilla sin sal
- **6 plátanos** maduros
- **2 tazas** de crema para batir

PREPARACIÓN

- 1.** Pulveriza las galletas marías y mezcla con la mantequilla previamente derretida, pon la mezcla en las bases apretando con los dedos.
- 2.** Mete las bases al refrigerador por 30 minutos.
- 3.** En una olla combina la leche y la esencia de vainilla y calienta hasta que hierva. Retira del fuego y con un batidor globo bate mientras incorporas de poco en poco las yemas de huevo y el azúcar. Luego incorpora la fécula de maíz y continua mezclando con el batidor.
- 4.** Regresa la olla al fuego y cocina por 5 minutos, la mezcla deberá de quedar como una natilla. Agrega las 6 cucharadas de mantequilla y permite que se derritan.
- 5.** Corta los plátanos en rodajas y agrega a la natilla. Incorpora bien.
- 6.** Vierte la mezcla sobre las dos bases para pay, asegúrate de que no salga el plátano de la natilla para que no se oscurezca. Aplana la superficie, cubre los pays con plástico egapak y refrigera por al menos 7 horas antes de servir.
- 7.** Saca del refrigerador y vierte la crema batida encima del pay.



Carlotita de limón fácil

INGREDIENTES

- **6 piezas** de limón
- **1 lata** de leche evaporada (360 ml)
- **1 lata** de leche condensada (397 g)
- **2 paquetes** de galleta María (170 g)

PREPARACIÓN

- 1.** Exprime los limones y reserva el jugo.
- 2.** Licúa la leche evaporada, la leche condensada y el jugo de limón hasta obtener una crema.
- 3.** En un recipiente mediano, coloca las galletas Marías y agrega la mezcla anterior, busca formar capas de galletas y de la mezcla que preparaste. Rellena el molde perfectamente.
- 4.** Decora con trocitos de galleta o con rodajas de limón.
- 5.** Refrigera durante 2 horas y sirve.





 Pastel frío de café 
Y dulce de leche

{ Pastel frío de café y dulce de leche }

Este pastel tiene una rica crema de café con dulce de leche, capas de galletas de miel y un toque de intenso chocolate con nueces picaditas. ¡Te llevará al cielo!

TIEMPO: 25 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- **1/2 lata** de leche evaporada (*lata de 360 ml*) para la crema de café
- **1 lata** de leche condensada light (*397 ml*) para la crema de café
- **1 lata** de dulce de leche para la crema de café
- **2 cucharadas** de café soluble para la crema de café
- **2 sobres** de grenetina sin sabor
- **1 caja** de galleta de miel (652 g)
- **1 taza** de crema para batir para la ganache de chocolate
- **1 taza** de chocolate amargo picado, para la ganache de chocolate
- **1/4 de taza** de nuez picada para la decoración

PREPARACIÓN

- 1.** Licúa todos los ingredientes de la crema de café.
- 2.** Hidrata la grenetina y calienta por unos segundos en el microondas, añádela a la mezcla de la crema de café y licúa. Reserva.
- 3.** Coloca una base de galletas en un molde rectangular. Y extiende un poco de la mezcla de café.
- 4.** Repite hasta cubrir todo el molde, terminando con mezcla de café. Refrigerera.
- 5.** Para la ganache, calienta le crema hasta que suelte el hervor. Vierte sobre el chocolate y mezcla bien. Enfría.
- 6.** Desmolda el pastel y baña con la ganache de chocolate y la nuez. Sirve.



Helado de plátano y cacahuete

INGREDIENTES

- **1/2 pieza** de plátano
- **1/4 de taza** de leche de almendra
- **1 cucharada** de mantequilla de maní
- **1 cucharada** de canela

PREPARACIÓN

- 1.** Retírale la piel al plátano y colócalo en una bolsa para congelar, agrega la leche de almendras y cierra la bolsa. Introdúcelo en el congelador por 2 horas o hasta que esté muy congelado.
- 2.** Una vez que tenga una consistencia sólida, agrégalo a un procesador de alimentos y añade la crema de cacahuete y la canela. Muele perfectamente hasta obtener la consistencia deseada.



 Gelatina de crema de
avellanas y queso crema 

Gelatina de crema de avellanas y queso crema

Esta gelatina de crema de avellanas con queso crema es el postre ideal para una tarde con tu familia. ¡Un cremoso postre que te llevará a las nubes!

TIEMPO: 151 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

PARA LA GELATINA DE AVELLANAS

- **3 sobres** de grenetina (7g c/u)
- **1 taza** de de leche
- **1 taza** de crema de avellanas
- **1/4 de taza** de azúcar
- **3/4 de taza** de agua

PARA LA GELATINA DE QUESO CREMA

- **2 sobres** de grenetina (7g c/u)
- **2 lata** de de leche evaporada (360 ml c/u)
- **2 paquetes** de queso crema (190 g c/u) suavizado
- **3/4 de taza** de azúcar
- **1/4 de taza** de agua

PARA DECORAR

- **2 cucharadas** de crema de avellanas para decorar
- **1/2 taza** de almendra fileteadas, tostadas, para decorar

PREPARACIÓN

- 1.** Hidrata 3 sobres de grenetina con 3/4 partes del agua y deja reposar unos minutos. Calienta 10 segundos en el microondas Cello de Samsung® y reserva.
- 2.** Licúa la leche, la crema de avellanas, el azúcar y la grenetina hidratada hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3.** Vierte la mezcla en un molde para gelatina y refrigera 1 hora o hasta que cuaje en el refrigerador Twin Cooling®.
- 4.** Hidrata 2 sobres de grenetina con el agua restante y deja reposar unos minutos. Calienta 10 segundos en el microondas Cello de Samsung® y reserva.
- 5.** Licúa la leche evaporada, el queso, el azúcar y la grenetina hidratada hasta obtener una mezcla homogénea.
- 6.** Vierte la mezcla sobre la gelatina de avellanas.
- 7.** Refrigera 1 hora en el refrigerador Twin Cooling®, o hasta que cuaje. Desmolda y decora con crema de avellanas y almendras fileteadas.



★ tarta fría de chocolate ★

Tarta fría de chocolate

Es el postre perfecto para los amantes del chocolate, con una costra de galleta, un relleno de mousse de chocolate y por qué no una cubierta de chocolate encima.

TIEMPO: 81min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- **5 sobres** de gnetina
- **3 paquetes** de galleta de chocolate (126g c/u) sin relleno
- **1 barra** de mantequilla (90 g) derretida
- **1 sobre** de gnetina (7 g)
- **5 cucharadas** de agua
- **1 taza** de crema para batir
- **1/4 de taza** de azúcar
- **1 taza** de chocolate semi-amargo (200 g) troceado
- **10 piezas** de galleta de chocolate en mitades (para decorar)
- **1/4 de taza** de chispa de chocolate (para decorar)

PREPARACIÓN

- 1.** Tritura las galletas en un procesador de alimentos o en la licuadora hasta obtener un polvo fino.
- 2.** En un bowl, mezcla con la mantequilla derretida y forma una costra en un molde para tarta con ayuda de una cuchara. Refrigerar por 10 minutos en el refrigerador Twin Cooling®.
- 3.** Hidrata la gnetina con agua y déjala reposar por unos minutos.
- 4.** Calienta la crema para batir junto con la gnetina en el microondas Cello de Samsung® por 30 segundos, hasta que se funda y quede bien integrado, y reserva.
- 5.** Agrega la crema caliente al chocolate troceado y mezcla hasta integrar. Reserva.
- 6.** Vierte en el molde con la costra y refrigera 1 hora en el refrigerador Twin Cooling®.
- 7.** Decora con el chocolate derretido, las galletas y las chispas. Sirve.