



Ingredientes

Ingredientes para 40 Galletas:

1 Frasco (200 ml)	Supportan® DKN Sabor Capuchino
10 cucharadas (300 g)	de mantequilla
2 paquetes	de galletas de vainilla tipo "María"
1 taza	de cocoa en polvo

Información Nutricional por porción:

Energía	72 kcal por unidad
Proteínas.....	1.2 g por unidad
Grasas	4 g por unidad
Carbohidratos....	7 g por unidad



Reg. Sanitario Fórmula para Alimentación
Enteral Especializada No. 003F2017
04-Mar-2021 V-01
No. de entrada a CIS: 213300202C2220

Utensilios

Recipiente mediano (bowl).
Papel transparente (film).
Olla pequeña.
Espátula tipo miserable.
Cucharas medidoras.

Preparación

Derretir la mantequilla en un recipiente a fuego lento. Añadir la cocoa en polvo y el Supportan® DKN Sabor Capuchino. Retirar del fuego. En un recipiente triturar las galletas tipo "María" y añadir los demás ingredientes. Mezclar todo muy bien hasta crear una pasta de galletas homogénea (tipo trufas).

Sobre el papel transparente (film), poner la masa y envolver formando un rollo de unos 3cm de diámetro aproximadamente. Espolvorear con cocoa y cerrar por los extremos. Guardar en el congelador durante 2 horas ó hasta que su consistencia se vuelva más firme. Sacar del congelador, quitar el papel transparente y cortar en rodajas.