



# Galletas de cocoa y café



## 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.