



Fat Ladies

Ingredientes:

- 1 T galletas María (40 galletas)
- 3/4 barra mantequilla
- 1/2 T nuez
- 1/2 T coco rallado
- 1/2 T chispas de chocolate
- 1 lata de leche condensada
- 1/2 c extracto de vainilla
- 2 huevos

Equipo:

- Sartén
- Pyrex

1



Triturar las galletas marías y colocarlas en un pyrex cuadrado o cualquier recipiente para el horno. Precalentarlo a 180 C.

2



En un sartén derretir la mantequilla hasta que se dore un poco "noisette".

3



Agregar la mantequilla a la galleta María molida y mezclar. Extender como la tartaleta.

4



En un bowl combinar la nuez troceada, chispas de chocolate, leche condensada, coco rallado, extracto de vainilla y huevos.

5



Hornear por 30 minutos.

6



Cortar en cubos una vez que se entibie.

9 porciones - 45 min