





### Elaboración:

Se pone la nata (buscar la que menos proteínas tenga) en un cazo a fuego no muy fuerte y cuando empiece a cocer se añade el chocolate en trozos (el chocolate tiene 0 gr de proteínas) y se remueve hasta que se derriten los trozos.

En un vaso con un poco de agua se disuelven los sobre de café y se añaden a la mezcla anterior junto con el brandy, removiéndolo bien para que unan bien todos los ingredientes.

Las galletas, previamente trituradas, (yo las trituré en la Thermomix), se añaden a la mezcla anterior, se remueve muy bien, se echa en un bol y se mete a la nevera durante 12 horas.

Después se hacen bolitas y se pasan por un plato con cacao soluble.

Servir frías.