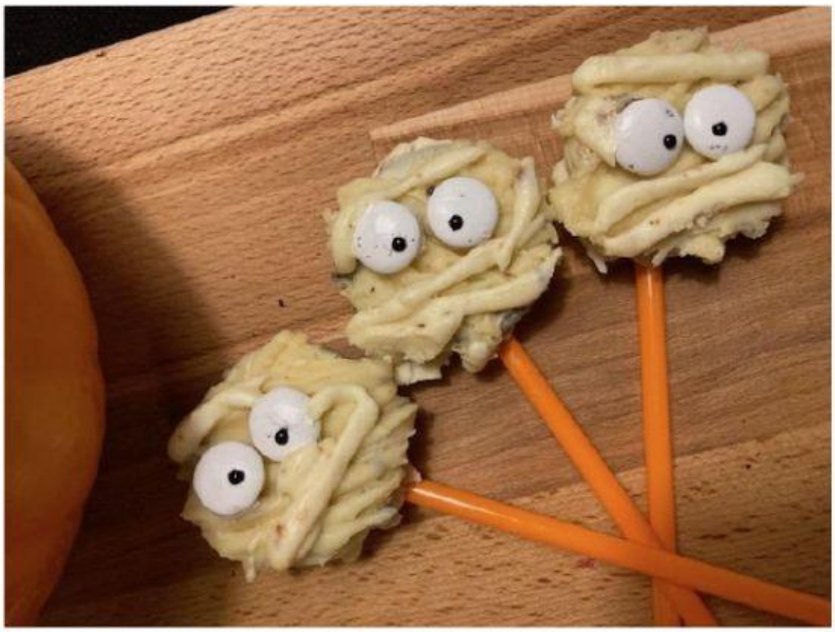
# PIRULETAS MOMIA



**Ingredientes**

| | |
|---|---|
| 8 galletas oreo<br>250 gr chocolate blanco para fundir<br>16 ojos de caramelo (Lacasitos) | |

**Elaboración**

**1º Abre las galletas y coloca un palito de piruleta** o brocheta de madera sobre la parte de la crema. Tapa de nuevo con la cara de la galleta que habíamos retirado. Si quieres que el palo quede realmente pegado, le pues echar unas gotas de chocolate.

**2º Baña cada piruleta en chocolate blanco, escurrir y secar**. Puedes ponerlo en el frigorífico para que se seque con más rapidez.

**3º** Para darle un aspecto de momia tienes que **fundir de nuevo el chocolate**. Para que sea más sencillo lo debes poner en una manga pastelera con boquilla fina. **Haz rayas sobre las pequeñas momias para que parezca un vendaje**.

LIVEWORKSHEETS

**4º** Por último, colocamos con cuidado los ojos de azúcar (Lacasitos) antes de que el chocolate se seque. Coloca las galletas en un lugar fresco o refrigerado hasta la hora de envolver o comer

Puedes envolver las piruletas momias de Oreo con bolsas de celofán para decorarlas con mayor detalle. Se debe conservar en lugar fresco, o bien refrigeradas, para que el chocolate no se derrita.

LIVEWORKSHEETS