**Tira de Huevo de Pascua a Thermomix**

Una simple tira de Huevo de Pascua a Thermomix con deliciosos huevos de Pascua de chocolate... ¡y sin cocer!

**Tipo de plato**Postre

**Cocina**Pascua

**Tiempo de preparación**10 minutos

**Tiempo de reposo**2 horas

**Tiempo total**2 horas 10 minutos

**Raciones**Para 16 personas

**Calorías**365kcal

**Autor**[Lucy & Lauren](https://thermobliss.com/about-us/)

**Coste**10€

**Equipamiento**

* 18cm X 28cm bandeja
* Thermomix

**Ingredientes**

* 250 g galletas María
* 100 g mantequilla
* 90 g coco deshidratrado
* 300 g leche condensada
* 200 g de pequeños Huevos de Pascua(mirar apartado de notas)
* 250 g leche de chocolate
* extra pequeños Huevos de Pascua para decorar

**Instrucciones**

1. Engrasar y alinear una bandeja rectangular de 18cm X 28cm con papel de horno.
2. Echar las galletas María en la Thermomix 10 segundos, velocidad 8. Viértelo en un bol diferente y apartar
3. Derrite la mantequilla en la Thermomix, a 80 grados, velocidad 2 (o hasta que se derrita).
4. Añade la leche condensada y mezcla durante 10 segundos, velocidad 3. Rebaña bien las paredes del recipiente.
5. Añade el coco y las galletas trituradas y mezcla durante 10 segundos, velocidad 4. Rebaña las paredes del bol y repite durante 5 segundos más.
6. Nota: Si la mezcla tiene muchos grumos, añade más leche condensada y mezcla otros 5 segundos.