

# - MALTEADA MÁGICA ESCARCHADA -



## INGREDIENTES

- 250 ML DE LECHE
- 2 BOLAS DE HELADO DE MENTA
- COLORANTE AZUL (OPCIONAL)
- ENDULZANTE AL GUSTO
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

- CREMA PARA BATIR ESTILO CHANTILLY
- FIGURAS DE AZÚCAR DE COLORES

PARA EL GLASEADO

- UNA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 4 CDAS. DE LECHE

## PROCEDIMIENTO

1. LICÚA LA LECHE CON EL HELADO DE MENTA, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, EL ENDULZANTE Y EL COLORANTE AZUL.
2. SIRVE LA MALTEADA EN UN VASO.
3. MEZCLA LA TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO CON LAS CUCHARADAS DE LECHE, AGRÉGALAS POCO A POCO PARA OBTENER UN GLASEADO CONSISTENTE.
4. DEJA CAER EL GLASEADO ALREDEDOR DEL VASO Y ESPOLVOREA CON LAS FIGURAS DE AZÚCAR.
5. DALE EL TOQUE FINAL CON UN POCO DE CREMA PARA BATIR ESTILO CHANTILLY Y MÁS FIGURITAS DE AZÚCAR.