# - Rollo helado de chocolate -

## INGREDIENTES

### Para la base del rollo:

20 galletas cookies and cream (sin relleno)

2 cdas. de leche

½ taza de frosting de chocolate

### Para el frosting de chocolate de la base:

1 ½ cdas. de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso

2 cdas. de Cocoa Postrelicioso

1 cda. de leche

Una pizca de sal

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

### Para el relleno del rollo:

El relleno de 25 galletas cookies and cream

1 ½ barra de mantequilla a temperatura ambiente

2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso

4 cdas. de leche

## PROCEDIMIENTO

### Para el frosting de chocolate de la base:

1. Bate la mantequilla hasta que suavice y aclare (1 min aprox.).

2. Agrega el Azúcar Glass y la Cocoa Postrelicioso, continua batiendo hasta que todo esté bien incorporado.

3. Añade la leche, la sal y el chorrito de Vainilla Molina Cristalina, bate a velocidad baja, por

aproximadamente 2 minutos más.

4. Aumenta la velocidad y bate por otros 2 minutos o hasta obtener una textura cremosa y esponjosa.

5. Reserva para incorporar a la base.

## Para el relleno del rollo:

1. Separa el relleno de aprox. 5 galletas, dale forma de bolita y congela.

2. En un recipiente añade el resto del relleno, la mantequilla, la leche y el Azúcar Glass Postrelicioso, bate hasta tener una consistencia cremosa.

3. Reserva para rellenar cuando la base esté lista.

## Para la base del rollo:

1. Muele las galletas en la licuadora, hasta convertirlas en polvo.

2. Agrega la leche y el frosting de chocolate, licúa hasta que la mansa esté incorporada.

3. Haz una bola con toda la masa y colócala sobre plástico de cocina, cúbrela con otra porción del mismo tamaño de plástico de cocina. Asegúrate de tener suficiente espacio en el plástico para aplanar y expandir la masa.

4. Aplana con un rodillo hasta darle forma rectangular.

5. Retira la capa de plástico de encima y vierte el relleno sobre la base. Usa una espátula o una miserable para esparcirlo por toda la base uniformemente.

6. Ayúdate del plástico para enrollar la base, el rollo debe quedar compacto.

7. Cubre el rollo con el mismo plástico de cocina y refrigera por 2 horas.

8. Retira el plástico del rollo y ralla sobre él la bolita de relleno que habías congelado.