

- Helado casero y tazón de cereal -



INGREDIENTES

Para el tazón de cereal:

3 TAZAS DE CEREAL

4 CDTAS. DE MANTEQUILLA

2 TAZAS DE MALVAVISCOS MINI

1 TAZA DE CHOCOLATE BLANCO PARA DERRETIR

½ TAZA DE SAL DE GRANO

Para el helado:

4 CDTAS. DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA

½ TAZA DE CREMA PARA BATIR O MEDIA CREMA

½ TAZA DE LECHE

1 DURAZNO O TU TOPPING FAV

~~SPRINKLES PARA DECORAR~~ (OPCIONAL)

HIELOS

UNA BOLSA RESELLABLE PEQUEÑA

UNA BOLSA RESELLABLE GRANDE

PROCEDIMIENTO

Para el tazón comestible:

1. ENGRASA CON MANTEQUILLA UN RECIPIENTE APTO PARA MICROONDAS, VIERTE LOS MALVAVISCOS MINI Y LA MANTEQUILLA Y CALIENTA 30 SEGUNDOS EN EL MICROONDAS O HASTA QUE SE DERRITAN POR COMPLETO. 2. POCO A POCO INTEGRA EL CEREAL A LA MEZCLA DE MALVAVISCO, HASTA QUE SE FORME UNA MASA.

3. ENGRASA CON MANTEQUILLA 2 RECIPIENTES PEQUEÑOS PARA QUE SEAN EL MOLDE DE NUESTROS TAZONES.

4. COLOCA LA MEZCLA SOBRE LOS TAZONES, COMPÁCTALA Y DALE FORMA, ASEGÚRATE DE QUE NO QUEDEN ESPACIOS VACÍOS.

5. DÉJALOS REPOSAR TODA LA NOCHE O HASTA QUE ESTÉN FIRMES.

6. DESMOLDA Y CUBRE CADA TAZÓN CON UNA CAPA GENEROSA DE CHOCOLATE BLANCO PARA SELLARLO Y EVITAR QUE SE ESCURRA EL HELADO.

7. REFRIGERA POR ALGUNOS MINUTOS HASTA QUE EL CHOCOLATE ESTÉ SECO.

Para el helado:

1. MEZCLA EN UN RECIPIENTE LA CREMA PARA BATIR O MEDIA CREMA CON LA LECHE Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA.

2. CUANDO ESTÉ BIEN INTEGRADO AGREGA EL DURAZNO O TU TOPPING FAVORITO Y REVUELVE DE NUEVO.

3. VIERTE LA MEZCLA EN LA BOLSA PEQUEÑA Y CIÉRRALA BIEN.
4. EN LA BOLSA GRANDE AÑADE EL HIELO SUFICIENTE PARA CUBRIR LA BOLSA PEQUEÑA Y LA SAL DE GRANO.
5. COLOCA LA BOLSA PEQUEÑA DENTRO DE LA GRANDE Y SI ES NECESARIO AGREGA MÁS HIELO Y SAL.
6. AGITA SIN PARAR DURANTE 15 MINUTOS O HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA CREMOSA.
7. SIRVE EN EL TAZÓN DE CEREAL Y DECORA CON [SPRINKLES DE COLORES](#).