

- Malteada de roles de canela -



INGREDIENTES

Para el glaseado:

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELITOSO

50 G DE QUESO CREMA

1 CDTA. DE LECHE

1 CDTA. DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

Para la malteada:

1 TAZA DE LECHE

3 BOLAS DE HELADO DE VAINILLA

½ ROL DE CANELA GRANDE

CANELA EN POLVO

CREMA CHANTILLY

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL, ACREMA EL QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE, LUEGO AGREGA LA LECHE Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
2. AÑADE POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO HASTA QUE ESTÉ BIEN INTEGRADO, SI TU MEZCLA ESTÁ MUY ESPESA PUEDES AGREGAR UN POCO MÁS DE LECHE.
3. ESCARCHA TU TARRO PARA MALTEADA CON EL GLASEADO Y ESPOLVOREA CON CANELA AL GUSTO.
4. PARA LA MALTEADA LICÚA LA LECHE, EL HELADO Y EL ROL DE CANELA.

5. SIRVE EN EL TARRO Y DECORA CON CREMA CHANTILLY Y CANELA EN POLVO.