

- Sándwich de galletas con helado -



INGREDIENTES

Para la galleta:

125 G DE MANTEQUILLA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 HUEVO

½ TAZA DE AZÚCAR

½ TAZA DE AZÚCAR MASCABADO

1 ½ TAZAS DE HARINA

1 CDTA. DE BICARBONATO

1 PIZCA DE SAL

½ TAZA DE LUNETAS

½ TAZA DE CHISPAS DE CHOCOLATE

Para el helado de vainilla:

½ TAZA DE LECHE

½ TAZA DE CREMA PARA BATIR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para las galletas:

- EN UN TAZÓN ACREMA LA MANTEQUILLA Y BATE HASTA INTEGRARLA CON EL AZÚCAR REGULAR Y EL MASCABADO.
- AGREGA EL HUEVO Y BATE.
- ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y VUELVE A BATIR.
- AGREGA LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL, PASÁNDOLAS POR UN COLADOR, Y MEZCLA BIEN CON UNA PALITA.
- AGREGA LAS LUNETAS Y LAS CHISPAS DE CHOCOLATE E INTEGRA.
- FORMA BOLITAS Y COLÓCALAS EN UNA CHAROLA CON PAPEL PARA HORNEAR.
- HORNEA EN UN HORNO PRECALENTADO A 180 °C DE 10 A 14 MIN.
- DEJA ENFRIAR.

Procedimiento para el helado:

- EN UN TAZÓN COLOCA LA LECHE, LA CREMA PARA BATIR, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
-

MEZCLA BIEN Y LLEVA AL CONGELADOR DURANTE 2 HORAS.

- SACA DEL REFRIGERADOR CADA 2 HORAS Y BATE PARA EVITAR QUE SE FORME HIELO.
- CUANDO SE SOLIDIFIQUE EL HELADO, TOMA UNA BOLA Y APLÁSTALA EN UN PLATO.
- RELLENA LAS GALLETAS CON EL HELADO PARA FORMAR UN SÁNDWICH DE GALLETAS.