

- Malteada rosa de fresa -



INGREDIENTES

PARA LA MALTEADA:

1 TAZA DE LECHE FRÍA

¼ DE TAZA DE CREMA DE LECHE

2 TAZAS DE HELADO DE FRESA

3 CUCHARADITAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA

PARA DECORAR (OPCIONAL Y AL GUSTO):

JARABE DE CAMELO

SPRINKLES O CHOCHITOS DE COLORES

CREMA BATIDA

FRESAS O CEREZAS

PROCEDIMIENTO

1. VIERTEN EN LA LICUADORA TODOS LOS INGREDIENTES PARA LA MALTEADA Y LICÚAN HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS.
2. PON LOS SPRINKLES EN UNA BASE PLANA, PUEDE SER UN PLATO GRANDE O UNA BANDEJA.
3. USA UNA BROCHA PARA UNTAR DE CAMELO EL BORDE DEL VASO.
- 4.

RUEDA EL BORDE DEL VASO SOBRE LOS SPRINKLES HASTA QUE QUEDA COMPLETAMENTE CUBIERTO.

5.

SIRVE LA MALTEADA Y DECORA CON CREMA BATIDA Y FRESAS O CEREZAS.