

- Helado de galletas -



INGREDIENTES

2 TAZAS DE CREMA PARA BATIR

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

4 GOTAS DE COLORANTE EN GEL AZUL TIFFANY

10 GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

10 GALLETAS TIPO COOKIES AND CREAM

CONOS PARA HELADO (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

1. COMIENZA A MONTAR LA CREMA PARA BATIR Y CUANDO LLEGUE AL PUNTO MEDIO (PICOS SUAVES) AGREGA EL COLORANTE, CONTINÚA BATIENDO HASTA QUE TENGA UN COLOR UNIFORME.
2. AÑADE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y SIGUE BATIENDO PARA INTEGRARLA, EN ESTE PUNTO YA DEBEN FORMARSE PICOS FIRMES.
3. PARTE LAS GALLETAS EN TROZOS GRANDES, RESERVA ALGUNAS PARA LA DECORACIÓN FINAL (PUEDEN SER 2 GALLETAS COMPLETAS DE CADA TIPO).
4. AGREGA LAS GALLETAS A LA MEZCLA Y REVUELVE CON UNA ESPÁTULA DE MANERA ENVOLVENTE.
5. VIERTE LA MEZCLA EN UN MOLDE PARA HELADO Y DECORA LA SUPERFICIE CON EL RESTO DE LAS GALLETAS TROCEADAS.
6. CONGELA HASTA QUE EL HELADO ESTÉ FIRME Y CREMOSO (4-8 HORAS APROX).
7. SIRVE EN CONOS O VASITOS Y DECORA CON TUS TOPPING FAVORITOS.