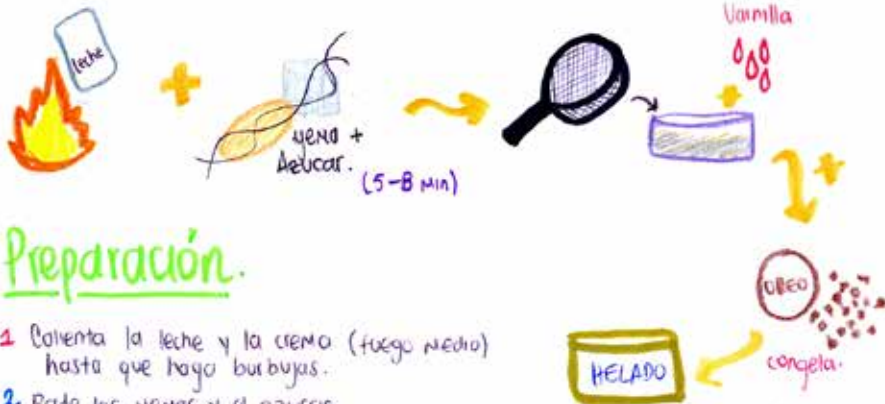


HELADO CASERO: OREO

Ingredientes:

- 1 Taza de leche entera.
- 2 Tazas de crema de leche batida.
- 6 yemas de huevo.
- 1/2 Taza de azúcar.
- 1 cucharada de extracto de vainilla.
- 15 galletas oreo en pedacitos.



Preparación.

- 1 Calienta la leche y la crema (fuego medio) hasta que haya burbujas.
- 2 Bate las yemas y el azúcar.
- 3 Agrega la leche y mezcla bien. (lento)
- 4 Cocina la preparación a fuego lento.
- 5 Revuelve durante 5-8 minutos.
- 6 Pasa la preparación por un colador.
- 7 Agrega la vainilla y deja enfriar.
- 8 Bate muy bien la preparación.
- 9 Añade las galletas oreo y vuelve a batir.
- 10 Pon la mezcla en un recipiente hermético y congela por 1 o 2 horas, y ¡DISFRUTA!

¿Porque esta receta?

Fácil, deliciosa,
refrescante, rápida

Para los amantes del
CHOCOLATE.

Lizeth Carolina López López