COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

NIEVE DE GALLETAS OREO

Ingredientes:

- ½ litro de crema para batir bien fría (2 tazas) (yo uso Lyncott)
- 1 lata de leche condensada
- 1 Cucharada de vainilla
- 15 Galletas Oreo

Preparación:

1. En la batidora se bate la crema hasta que quede bien esponjada y que doble su tamaño. Se le agrega la leche condensada y la vainilla y se bate sólo a revolver ingredientes.

2. Las galletas se parten en trozos y se revuelven a la mezcla de crema con una cuchara.

3. Se vacía la preparación a un traste tapado y se mete a congelar, de preferencia toda la noche.

Notas:

Para hacer la nieve de otro sabor se sustituyen las galletas por otros ingredientes por ejemplo, 3 C de café instantáneo ó ¼ de taza de Cocoa sin azúcar ó ½ taza de blueberries, almendras tostadas, etc