Evita Me



POSTRES · VEGETARIANO

Frozen bomb estilo Goiko

20 raciones 906 kcal

Ingredientes

BASE DE GALLETA

- **1 paquete** de galletas Digestive
- Mantequilla al gusto

CAPA DE TARTA DE QUESO

- **250 g** de mascarpone
- **100 g** aprox de nata
- **1 kg** de queso de untar
- **100 g** aprox de azúcar

CAPA DE OREO

- **2 kg** de leche condensada
- **4 paquetes** de Oreo
- **500 g** de nata
- **10** placas de gelatina
- **100 g** aprox de mantequilla
- **1 cucharada** de crema de chocolate
- **1 cucharada** de cacao puro en polvo

Elaboración

BASE DE GALLETA

1. Triturar un paquete entero de galletas Digestive
2. Añadir mantequilla derretida a las galletas trituradas y mezclar, añadiendo más hasta dejarlo a nuestro gusto
3. Añadir la base a los vasitos y, con ayuda de un mortero, dejarla bien planita
4. Repetir lo mismo con los otros 20 vasitos

CAPA DE TARTA DE QUESO

5. Meter la mezcla en una bolsa de congelados, improvisando una manga pastelera
6. Añadir la capa a los vasitos con paciencia y ayuda del mortero
7. Llevar directamente a la nevera

CAPA DE OREO

8. Hidratar las placas de gelatina
9. Triturar los paquetes de Oreo
10. Calentar en una olla la nata, la mantequilla, la leche condensada, la crema de chocolate y el cacao puro

11. Añadir las Oreo trituradas y remover hasta que todo quede bien integrado
12. Sacar del fuego y añadir las placas de gelatina bien escurridas
13. Dejar enfriar un poco y añadir la última capa a los vasitos
14. Llevar a la nevera

RECOMENDACIONES

Lo comieron al día siguiente.

POR RACIÓN	16 g Proteínas	51 g Grasas	98 g Hidratos	1,8 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Evita Me

cooknest.app/@eviiitaame · Instagram @eviiitaame