



# 9no. RETO

## Helado del Monstruo de las Galletas



### Ingredientes: Para aproximadamente 1 litro de helado)

- 400 ml. de nata para montar (mín. 35% M.G.)
- 340 gr. de leche condensada
- 1 cucharada de vainilla en pasta o extracto de vainilla de buena calidad
- 1/2 cucharadita de colorante azul en gel o pasta.
- 20 galletas Oreo
- 15 galletas tipo cookies

### Preparación:

1. Partimos en trozos no muy grandes 15 galletas Oreo y 10 cookies. Reservamos.

2. Ponemos la nata, bien fría, junto con el colorante y la vainilla en el bol de la batidora de varillas, y la montamos. Si fuera necesario o si queremos un color más intenso, podemos poner un poco más de colorante.
3. Añadimos la leche condensada y mezclamos todo bien con una espátula de goma hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Incorporamos los trozos de galleta que habíamos partido, lo removemos para que se mezclen bien, y vertemos todo en una fuente apta para el congelador.
5. Partimos un poco las galletas restantes y las colocamos sobre la mezcla. Cubrimos con film transparente y llevamos al congelador al menos 5 horas, o hasta que comprobemos que está completamente congelado.
6. Antes de servir, sacamos unos minutos antes del congelador para que se atempere y sea más fácil formar las bolas.

Espero que lo disfrutéis y en el próximo reto...lo pasaremos mejor.

**¡HASTA LA PÓXIMA!**

