



RECETAS MEJICANAS



Bizcocho de nutella

Ingredientes

- 1 taza y 1/2 de harina.
- 2 Huevos
- 1 cucharada de azúcar
- 1 taza y 1/2 de Nutella
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 taza leche
- Una pizca de bicarbonato.



Preparación

1. En un envase grande, echar los ingredientes secos primeros y luego los más líquidos.
2. Mezcla todo hasta obtener una mezcla espesa .
3. Finalmente, llena la bandeja o taza toda de mantequilla, luego echa la mezcla del bizcocho.
4. Si es en bandeja usaras el horno a 250° para que en las observaciones te sientas seguro y en 25 minutos o más con un palillo introdúcelo en el bizcocho, si sale mojado no esta hecho y si no sale nada es que ya está.
5. . Añade frutas para la decoración.

Intenta estar al pendiente para que no se quemé. ¡SUERTE!

Receta de Helado de Oreo

Ingredientes (seis raciones)

- 12 Unidades Galleta Oreo
- 2 Botes de Crema de leche fresca
- 1 Lata de Leche condensada



Preparación

1. Rompe las galletas Oreo en trozos más o menos pequeños y resérvalos en un bol.
2. Después bate la crema de leche en un bol de aluminio previamente enfriado en la nevera a ser posible, para que la crema quede espesar y hacer como una chantilly.
3. Luego añade la leche condensada y las galletas y mézclalo todo bien. Seguidamente, vierte el preparado en una bandeja de horno o en un molde para hacer helados y guárdalo en el refrigerador durante al menos 6 horas, o en el congelador durante 3 horas.
4. Una vez pasado ese tiempo, el de helado de Oreo ¡está listo para servir! Te recomendamos que lo consumas rápidamente ya que se derrite muy rápido si no está en la nevera.