



## Ponche crema de sabores!! (Oreo y Chocolate)

Bebidas, Chocolate, Con licor

### Ingredientes

#### Para el Ponche Crema de Oreo

- 1 litro de mi receta de Ponche Crema\*
- 24 galletas Oreo (con cremita y todo)

#### Para el Ponche Crema de Chocolate

- 1 litro de mi receta de Ponche Crema\*
- 120 gramos de chocolate oscuro, cortado en cuadros pequeños

### Preparación

- Para preparar el ponche crema de Oreo, colocar en el vaso de una licuadora (blender / vaso americano) el Ponche listo.
- Agregar las galletas Oreo, tapar y encender la licuadora hasta tener una mezcla homogénea y que los grumos de Oreo se hayan vuelto pequeños. Enfriar y servir.
- Para preparar el ponche crema de chocolate: poner a derretir a Baño María el chocolate, ir removiendo con una cuchara o con una espátula de goma hasta que el chocolate se haya derretido completamente. Retirar del fuego y agregar un poco del ponche al chocolate aun caliente. Remover hasta que se hayan incorporado completamente.
- Verter la mezcla de chocolate y ponche en el vaso de una licuadora (blender / vaso americano) y agregar el ponche restante. Encender la licuadora y dejar licuar hasta tener una mezcla completamente homogénea. Enfriar y servir.
- Notas: \*Encuentran la receta de Ponche Crema base en un enlace en el post.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/479>