



Vasitos de Oreo para Halloween

Chocolate, De verano, Oreo

Ingredientes

- 60 gramos (10 unidades) de galletas tipo María
- 110 gramos (10 unidades) de galletas Oreo
- 100 mililitros de leche evaporada (puede sustituirse por leche común)
- 370 gramos (1 lata) de leche condensada
- 55 gramos ($\frac{1}{4}$ taza) de queso crema
- 6 galletas tipo Oreo trituradas y adicionales, para decorar
- Decoraciones comestibles (pueden ser calabazas de chocolate, ojos de azúcar o gomitas de gusanitos)

Preparación

- Poner todos los ingredientes en un bowl mediano, en el vaso de una licuadora o en el vaso de un procesador de alimentos y batir o licuar hasta que se tenga una pasta homogénea (es normal que a veces queden algunos grumos de galletas)
- Verter la mezcla en vasitos aptos para el frío. Llevar al congelador por al menos 2 horas, para que la mezcla espese.
- Después, decorar con las galletas Oreo trituradas y de la forma deseada.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/20700>