



Milkshake de S'mores!

Bebidas, Chocolate, De verano

Ingredientes

- 100 gramos de marshmallows
- 400 gramos de helado de chocolate
- 100 gramos de galletas tipo María o Graham Crackers

Preparación

- Colocar los marshmallows en un palillo de madera (yo usé los que se utilizan generalmente para hacer brochetas). Tostarlos con el fuego directo de la cocina como puede observarse en la foto (si se tiene una cocina eléctrica pueden tostarse en el horno en modo grill, o incluso, con el fuego de una vela). Para tostarlos lo mejor es dejar que agarren un poquitito de fuego y apagarlo soplando rápidamente, ir moviendo los marshmallows dándole vueltas al palito hasta tenerlos completamente tostados. Hay que tener cuidado de no dejarlos demasiado al fuego porque se queman rápidamente.
- Al tener todos los marshmallows tostados, colocarlos en el vaso de una licuadora (blender / vaso americano) junto con el helado y las galletas. Yo usé mi Licuadora de Revolución Magnética de KitchenAid que hace las milkshakes más cremositas del planeta en 2 minutos solamente.
- Licuar la mezcla hasta tener una consistencia homogénea y que no queden grumos. Decorar y servir inmediatamente.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/605>