

VASITOS DE PUDÍN DE CHOCOLATE CON GUSANOS Y TIERRA DE GALLETA

ORGANIZAR INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Ingredientes, para el pudín:

- 2 cucharadas de fécula de maíz (Maizena)
- 5 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharadas de cocoa para repostería (amarga)
- 1/8 cucharadita de sal
- 1 taza de crema
- 1 1/4 taza de leche
- 2 huevos
- 1 1/4 taza de chispas de chocolate semi-dulces
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.



Ingredientes, para armar los vasitos con gusanos:

- 1 paquete de 15oz de galletas de chocolate (Oreo)
- 8-oz. crema para batir, bien fría
- 24 gusanitos de gummy
- 8 vasitos de plástico transparentes

Utensilios:

- 1 olla mediana
- 1 fuente
- 1 tazón mediano y 1 tazón grande con hielo
- plástico para cubrir el tazón
- bolsa ziplock y rodillo, o una procesadora de alimentos
- batidora eléctrica
- 12 vasitos plásticos

INSTRUCCIONES, PARA EL PUDÍN:

1. En un tazón pequeño, derretir el chocolate. Pueden usar el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando bien después de cada intervalo hasta que quede completamente derretido.
2. Tengan listo lo que vayan a usar para decorar, ya sean anicillos u otro ingrediente, en platos hondos pequeños.
3. Usen una rejilla para hornear para mantener los conos verticales después de haberlos bañado con el chocolate. Si no tienen una, pueden usar vasos cortos o una caja de cereal con agujeros para poner los conos.
4. Meter cada cono en el chocolate derretido para que quede cubierta toda la orilla. Dejar que caiga el exceso.
5. Inmediatamente sumergir el cono con chocolate en el topping. En nuestro caso, usamos anicillos multicolor.
6. Posicionar cada cono verticalmente para que el chocolate se enfríe y endurezca. ¡Eso es todo! Los conos están listos para llenarse con helado, dulces o fruta.

INSTRUCCIONES, PARA ARMAR LOS VASITOS DE PUDIN CON GUSANOS:

1. Lo primero es hacer la tierra. Colocar las galletas de chocolate en una bolsa con cierre. Usando un rodillo, romper las galletas en pedacitos para formar la tierra.
2. Continuar rompiendo las galletas hasta que hayan formado migas que parezcan tierra. Se puede usar un procesador de alimentos para este paso también.
3. Usando la batidora de mano, batir la crema fría hasta que espese.
4. En el tazón de pudín que hicieron previamente, agregar la crema batida y la mitad de las migas de galleta de chocolate. Mezclar hasta que todo este bien incorporado.
5. Divide la mezcla uniformemente entre 8 vasitos transparentes de plástico, mas o menos ½ taza de pudín por cada uno. Golpear los vasitos sobre una superficie para que queden nivelados, insertar 3 gusanitos de gummy en vada vasito.
6. Verter las migas de galleta sobre los gusanitos para que parezcan enterrados en tierra.
7. ¡Devorar!

Dibujo de los gusanitos, por A-Z Coloring:

<http://azcoloring.com/ice-cream-cone-coloring-page>