

EL MILKSHAKE PERFECTO

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 4 ½ tazas de helado de vainilla
- ⅔ tazas de leche entera, fría
- 1 a 2 tazas de chocolate oscuro, derretido para cubrir la orilla del vaso
- anicillos multicolor, para adornar la orilla del vaso
- crema batida, para decorar
- espumillas, para decorar

UTENSILIOS:

- Dos platos hondos: uno para colocar los anicillos, y otro para microondas, para derretir el chocolate. Ambos deberán ser suficientemente anchos
- Una cucharita o paleta de silicona para mover el chocolate
- Dos vasos para milkshakes
- Licuadora
- Taza medidora
- Cucharón o espátula para sacar el helado de su recipiente



INSTRUCCIONES:

1. En el microondas, derretir el chocolate oscuro en intervalos de 30 segundos, moviendo cada vez. Dejar a un lado.
2. Colocar el chocolate derretido en un tazón lo suficientemente ancho para que quepa la orilla del vaso de milkshake, para cubrirlo. Debe de quedar un aro de chocolate cubriendo toda la orilla del vaso.
3. Inmediatamente, sumergir el vaso en un tazón con anicillos. Estos se pegarán al chocolate derretido. Guardar los vasos en el refrigerador mientras se prepara el batido.
4. En la licuadora, mezclar el helado y la leche. Licuar hasta que todo quede incorporado, de cinco a seis segundos bastarán.
5. Verter inmediatamente en los vasos decorados.
6. Luego de verter, agregar crema batida sobre el milkshake y colocar una espumilla sobre la crema batida. Agregar una pajilla y ¡listo!

Caricatura de Milkshake:

www.freecoloringpages.co.uk