

BATIDO DE CHAMPURRADA

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES:

- 5 taza de helado de vainilla
- 2 champurradas medianas o
- 5 mini champurradas (aprox. $\frac{1}{2}$ taza de migas de champurradas)
- $\frac{2}{3}$ taza de leche
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{4}$ taza de cajeta o dulce de leche
- crema batida
- anicillos o chispas de butterscotch (opcional)

UTENSILIOS:

- Rodillo
- Bolsa ziplock
- Tazón pequeño
- Cucharita
- Batidora de Mano y Vaso para mezclar
- Vaso para servir



INSTRUCCIONES:

1. Con un rodillo y una bolsa plástica con cierre, darle golpes a las champurradas hasta formar finas migas. Dejar a un lado.
2. Usando la parte de atrás de una cuchara, hacer trazos con la cajeta o dulce de leche en la parte de adentro del vaso. Guardar en el refrigerador.
3. Con la batidora de mano, o una licuadora mezclar: el helado, la leche, canela y migas de champurrada hasta que quede bien incorporado.
4. Verter en los vasos preparados y decorar con crema batida, y un pedazo de champurrada o una mini champurrada.

Caricatura:

<http://idate1.info/>