



Antifaz batman



Araña estirable nueva

nuestras
tiendasfiestafacil
La revistaFiesta Piratas
Fiesta Tropical
CocotesMás ideas en
revista on-line

Pastel de barro

Un postre helado



¡No te puedes imaginar lo rico que es este postre!

Además de fácil de preparar. El pastel debe su nombre a su aspecto. El nombre original es "Pastel de barro del Mississippi" (Mississippi Mud Pie), y el resultado supuestamente se parece al barro de la orilla del río. La receta original utiliza pudín de chocolate en vez de helado, pero en nuestra opinión el resultado es más sabroso y refrescante con helado.

Necesitas:

20 galletas Oreo®
50g de mantequilla derretida
2 litros de helado de chocolate
(aunque puedes perfectamente sustituir por vainilla o cualquier sabor que te guste)

Para la salsa:
3 Mars Bars®
200ml de nata líquida

Pulveriza las Oreos en el robot hasta conseguir migas finas. Añade la mantequilla y pulveriza otra vez para mezclar. Vierte la mezcla en un molde redondo de aproximadamente 24cm de diámetro, extendiendo bien con los dedos. Esto va a ser la base. Mete el molde en el congelador durante aproximadamente 20 minutos.

Saca el helado del congelador, y déjalo reposar durante unos 10-15 minutos, para que se ablande un poco. No es necesario que se derrita, sino que sea más fácil de manejar. Saca la base del congelador, vierte el helado reblandecido en ella, y devuélvelo todo al congelador hasta que la quieras servir.

Para la salsa, derrite juntos la nata líquida y los Mars Bars® en una cacerola gruesa. Déjala enfriar, y vierte la salsa encima del pastel justo antes de servir. Distribuye cucharas y muchas servilletas, y ¡a disfrutar!

OFERTAS

Decorados
ventanas calaverasDisfraz bruja
medianoche

franquicias