

RECETAS



BISCUIT CAKE

INGREDIENTES:	6 CHIPS AHOY ¼ de cdita de polvo para hornear 5 cucharadas de leche
PROCEDIMIENTO:	Pulverizar las galletas y verter en una taza resistente al microondas Añadir el polvo para hornear y mezclar Verter 4 cucharadas de leche y batir hasta adquirir una mezcla consistente y sin grumos, si la mezcla queda muy espesa añadir la 5ta cucharada de leche y mezclar. Hornear en el microondas durante 1 minuto y medio Decorar con crema batida o chocolate blanco derretido con bites de Chips Ahoy



RECETAS

Chips Ahoy!

TARTA FRÍA DE CHIPS AHOY CON CREMA DE AVELLANA

INGREDIENTES:

14 CHIPS AHOY
40 grs de mantequilla derretida
200 grs de crema de avellana
80 grs de queso crema
20 grs de mantequilla derretida
170 grs de azúcar glass

PROCEDIMIENTO:

Hacer polvo las Chips Ahoy verter en un bowl, agregar la mantequilla derretida y mezclar hasta formar una masa.

Verter la masa en un molde de silicón y expandir en todo el fondo y una vez repartida la masa uniformemente colocar encima la crema de avellana y expandir en todo el recipiente. Meter la congelador de 10 a 15 mins.

Desmoldar aflojando las orillas y voltear en un plato, una vez desmoldado dar la vuelta y cortar en porciones iguales.



RECETAS

Chips Ahoy!

FRAPPE CHIPS AHOY

INGREDIENTES:

250 ml de leche
3 cucharadas de azúcar glass
2 cditas de esencia de vainilla
10 cubitos de hielo
6 Chips Ahoy
Crema batida
Chocolate líquido

PROCEDIMIENTO:

Vaciar la leche en el vaso de la licuadora, agregar el azúcar glass, la esencia de vainilla y el hielo, las Chips Ahoy en trozos para facilitar el licuado.

Licuar durante unos minutos hasta que el hielo este bien molido (punto de nieve)
Servir en un vaso grande y agregar crema batida y decorar espolvoreando Chips Ahoy con el chocolate líquido.



RECETAS



MOUSSE CHIPS AHOY

INGREDIENTES:	9 CHIPS AHOY 250 ml Crema batida 40 grs de azúcar glass
PROCEDIMIENTO:	<p>Colocar las galletas en una licuadora y moler hasta obtener un polvo homogéneo. Mezclar la crema batida con el azúcar glass obteniendo una mezcla cremosa y agregarle el polvo de Chips Ahoy, mezclar uniformemente con una espátula.</p> <p>Servir en vasitos con una manga pastelera y decorar con chocolate líquido y bites Chips Ahoy.</p>

