

# RECETAS



## BISCUIT CAKE

<b>INGREDIENTES:</b>	<b>6 CHIPS AHOY</b> <b>¼ de cdita de polvo para hornear</b> <b>5 cucharadas de leche</b>
<b>PROCEDIMIENTO:</b>	<b>Pulverizar las galletas y verter en una taza resistente al microondas</b> <b>Añadir el polvo para hornear y mezclar</b> <b>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.</b> <b>Hornear en el microondas durante 1 minuto y medio</b> <b>Decorar con crema batida o chocolate blanco derretido con bites de Chips Ahoy</b>



# 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

<b>INGREDIENTES:</b>	<b>9 CHIPS AHOY</b> 250 ml Crema batida 40 grs de azúcar glass
<b>PROCEDIMIENTO:</b>	<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>

