

Cuchareables de Oreo



TIEMPO

1 hora



RENDIMIENTO

4 cuchareables



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

Pan:

- ☐ 42 Galletas de Chocolate con
- ☐ Relleno de Crema
- ☐ 380 ml Leche
- ☐ 1 ½ cdta Polvo para Hornear
- ☐ Desmoldante ENCO

Betún:

- ☐ 45 g Mantequilla
- ☐ 45 g Queso Crema
- ☐ 75 g Azúcar Glass
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

Decoración:

- ☐ Salsa de Caramelo Caveeni

PROCEDIMIENTO

Pastel:

1. Separa el relleno de crema de todas las galletas.
2. Lleva las galletas (sin relleno) a un procesador y tritura finamente.
3. Coloca el polvo de galleta en un bowl, agrega la leche y el polvo para hornear. Bate hasta integrar.
4. Incorpora el relleno de crema reservado y vuelve a batir hasta obtener una mezcla homogénea.
5. Engrasa un molde con Desmoldante ENCO y vierte la mezcla.
6. Hornea a 180 °C por 25 minutos. Deja enfriar.

Betún:

1. Acrema la mantequilla con el queso crema hasta suavizar.
2. Agrega poco a poco el azúcar glass.
3. Incorpora la Esencia de Vainilla ENCO y mezcla hasta obtener un betún cremoso.

Decoración:

1. Corta el pastel en porciones pequeñas para los cuchareables.
2. Coloca capas de pastel y betún en los recipientes.
3. Decora a tu gusto con Salsa de Caramelo Caveeni y ¡listo para disfrutar!