

Batido de Biscoff®

6 pasos
2-4 raciones

El clásico batido con un toque inesperado de Lotus Biscoff® ?.

Ingredients

Batido:

750 ml de helado de vainilla
300 ml de leche entera
125 g de galletas Biscoff trituradas
4 cucharadas soperas de crema para untar Biscoff

Cobertura y decoración:

50 g de galletas Biscoff trituradas
4 cucharadas soperas de crema para untar Biscoff
Nata montada
Galletas Biscoff

Preparación

1. Vierta una capa de crema de Biscoff en un tazón pequeño y migas de galleta Biscoff en otro tazón.
2. Sumerge el borde del vaso para servir el batido en la capa de crema de Biscoff y luego sumérgelo en el bol con las migas.
3. Mientras preparas el batido, guarda el vaso en el frigorífico o el congelador.
4. Añade el helado de vainilla, la leche y las migas de Biscoff a una batidora y bate hasta obtener una mezcla homogénea. Añade más leche si es necesario.
5. Unta la crema de Biscoff en el interior de los vasos y vierte la mezcla del batido por encima.
6. Completa con crema batida, una galleta Biscoff y las migas de galleta Biscoff restantes. ¡Listo para disfrutar!