

Το πιο... OREO γλυκό [homemade edition], από το

Cookbox!

ΥΛΙΚΑ

- 600 ml. γάλα
 - 200 γρ. τυρί κρέμα Philadelphia
 - 500 ml. creme fraiche
 - 1 βανίλια Άνθος Αραβοσίτου Στιγμής
 - 5 μπισκότα Oreo cookie Double cream πακέτα
-
- Χρόνος Προετοιμασίας
 - 30 λεπτά
 - Βαθμός Δυσκολίας
 - Εύκολη
 - Αριθμός ατόμων
 - 12 άτομα

Ένα γλυκό φτιαγμένο από μπισκότα OREO!

Ένα γλυκό πολύ εύκολο για να σερβίρετε ως επιδόρπιο ή για να φτιάξετε για μία επίσκεψη σε φιλικό σπίτι. Τα βήματα είναι πολύ λίγα και απαιτούν ελάχιστο χρόνο.

Βήμα1:

Χτυπάτε τα μπισκότα OREO στο μπλέντερ μέχρι να γίνουν σκόνη.
Extra Tip: Κρατήστε δύο μπισκότα για τη διακόσμηση στο τέλος!

Βήμα 2:

Αναδεύετε σε ένα μπωλ το Philadelphia με τη φρέσκια κρέμα για δύο λεπτά.

Βήμα 3:

Αναδεύετε σε ένα μπωλ τον Άνθο Αραβοσίτου Στιγμής με το γάλο για 2 λεπτά.

Βήμα 4:

Ενώνετε το μπωλ 1 (Βήμα 2) με το μπωλ 2 (Βήμα 3) και τα ανακατεύετε μέχρι να γίνει αφρώδης κρέμα.

Βήμα 5:

Αρχίζετε να «χτίζετε» το γλυκό. Βάζετε βάση από μπισκότα (Βήμα 1), έπειτα βάση από κρέμα (Βήμα 4). Επαναλαμβάνετε αυτή τη διαδικασία ακόμη μία φορά ενώ στην κορυφή τοποθετείτε βάση από μπισκότα. Extra Tip: Χρησιμοποιείτε γυάλινο μπωλ καθώς είναι πιο όμορφο το γλυκό στην παρουσίαση.

Βήμα 6:

Στην κορυφή του γλυκού τοποθετήστε τα δύο Oreo για διακόσμηση όπως στην παραπάνω φωτογραφία.

<http://www.cookbox.com.cy/2013-04-24-12-46-30/item/2214-to-pio-oreo-glyko.html>