- Pastel de galletas sin horno -



INGREDIENTES

1 paquete de galletas de chispas de chocolate

1 paquete de cookies and cream

3 tazas de crema chantilly

1 cdta. de Azúcar Glass Postrelicioso

2 cdas. de Cocoa Postrelicioso

Un chorrito de Vainilla Molina

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la crema chantilly con el Azúcar Glass Postrelicioso, el chorrito de Vainilla Molina y la Cocoa Postrelicioso.

2. Prepara un molde desmontable forrado con plástico de cocina.

3. Coloca una capa de galletas de chispas de chocolate alrededor del molde, de manera vertical, seguida de una capa de la mezcla de crema chantilly.

4. Haz una siguiente capa de cookies and cream, después una de crema chantilly y repite alternando el sabor de las galletas, hasta llenar todo el molde.

5. Refrigera de 2 a 3 horas.

6. Desmolda y cubre con más crema chantilly.

7. Refrigera un poco más y espolvorea con Cocoa Postrelicioso.