



PANQUE HELADO TRICOLOR

Ingredientes:

- 2 panqués comerciales de vainilla, cortado en rebanadas delgadas
- ½ litro de helado de vainilla
- ½ litro de helado de chocolate
- ½ litro de helado de fresa
- 1 taza de nuez picada para decorar

Procedimiento:

1. Cubre un molde cuadrado con papel aluminio y coloca una capa de panque encima coloca el helado de vainilla y extiende perfectamente. Repite el mismo procedimiento, colocando primero el helado de chocolate y termina con la capa de helado de fresa. Decora con la nuez.
2. Mete al congelador por 4 horas o hasta que esté completamente firme.
3. Retira del congelador, desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	4 horas
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6