



TERRINA DE HELADO Y PANQUÉ

Ingredientes:

- 1 panqué comercial de vainilla con chocolate
- 1 litro de helado de nuez
- 2 piezas de plátano
- 1/3 taza de cajeta

Procedimiento:

1. Deja el helado fuera del congelador por 30 minutos o hasta que esté un poco suave.
2. Parte las rebanadas del panqué comercial por la mitad para que estén más delgadas.
3. Forra con plástico un molde chico para panqué. Cubre el fondo y las paredes con las rebanadas de panqué. Coloca una tercera parte del helado cubre el fondo.
4. Baña con la mitad de la cajeta y coloca uno de los plátanos en rebanadas. Cubre con helado, después cajeta y la otra pieza de plátano.
5. Termina con el resto del helado y el resto de las rebanadas de panqué. Congela por dos horas.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6