

# HELADO DE OREO

---



 15 min

 FÁCIL

## Ingredientes

- 2 yemas de huevo
- 200 ml de nata líquida
- 90 gr de leche condensada
- 50 ml de leche entera
- Esencia de vainilla
- 100 g de galletas oreo

## Preparación

Echamos en el vaso de la batidora las yemas de huevo, la leche condensada, la leche entera, la vainilla y la mitad de las galletas Oreo.

Trituramos todo hasta obtener una crema homogénea. La otra mitad de las galletas la usaremos para agregar troceadas al helado cuando esté semi hecho.

Montamos la nata y la agregamos con cuidado a los ingredientes triturados. Congelamos y batimos cada cierto tiempo para que no se formen cristales de hielo.

Lo ideal es dejarla reposar unas 8 horas.

¡Perfecto! Ya puedes comer tu helado de oreo.