



PASTEL DE HELADO CON KINDER® MAXI

[Me gusta | 0](#)[30 minutos](#)[1 hora](#)[COMPARTIR RECETA](#)

INGREDIENTES:

150 g de galletas de mantequilla

80 g de mantequilla derretida

11 barras de Kinder® Maxi

500 g de requesón

2 cucharadas de azúcar

100 g de nata

1 naranja fresca

5 uchuvas / cerezas del Perú / aguaymantos

1 tallo de menta

También: Molde desmontable (Ø 26 cm).

Información nutricional:

Porciones: 14

Por porción: 86 g

Por porción: 240 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Pica finamente las galletas de mantequilla y amásalas junto con la mantequilla en un bol. Forra el fondo del molde desmontable con papel para hornear y presiona la masa de galletas de mantequilla uniformemente en el molde desmontable (Ø 26 cm) y extiéndela.
- 2 Pica 10 barritas de Kinder® Maxi en trozos pequeños. Pon el requesón en un bol y añade el azúcar y las barritas de Kinder® Maxi picadas.
- 3 Pon en un bol la nata, bate con una batidora de mano hasta que esté firme e incorpora. Vierte la nata sobre la base y alisa. Enfría el pastel durante unos 60 minutos.
- 4 Adorna el pastel con frutas y 1 barra Kinder® Maxi, y sirve.

Consejo: Para el requesón, escurre bien el suero.

[← Receta anterior](#)[← Volver a recetas](#)[Receta siguiente >](#)