



## Trefoils® Mac Attack

Está listo en 75 minutos  
Rinde 8 porciones



### Lo que necesitas

#### Ingredientes

16 galletas Trefoils®, troceadas  
4 tazas de coditos de pasta  
2 tazas de queso cheddar rallado  
2 tazas de mezcla de quesos italianos rallados  
1/2 taza de crema agria  
1/2 taza de mayonesa  
4 oz de queso crema, ablandado  
2 cucharaditas de sal  
2 cucharaditas de pimienta molida  
1 cucharadita de mostaza en polvo  
1 lata de 14 oz de leche evaporada  
1 libra de tocino, picado

#### Utensilios

Olla mediana  
Espátula  
Colador  
Tazón grande  
Molde para hornear de 9x13 in  
Sartén

### Instrucciones

#### 1. Prepara los macarrones:

Cocina los macarrones según las indicaciones del paquete, déjalos al dente; escúrrelos y enjuágalos con agua fría. Coloca los macarrones en un tazón grande. Agrega los quesos, crema agria, queso crema, mayonesa y condimentos. Revuelve hasta mezclar bien.

#### 2. Hora de hornear:

Engrasa la charola para hornear de 9x13 pulgadas y esparce la mezcla, luego vierte sobre ella la leche evaporada. Hornea a 350 °F por 45 minutos, revuelve más o menos a la mitad del tiempo de cocción.

#### 3. Dale el toque final:

Mientras está en el horno, cocina el tocino picado en un sartén pequeño a fuego medio-alto hasta que esté crujiente, junto con las Trefoils picadas. Cuando falten 10 minutos de horneado, espolvorea la mezcla de tocino sobre la parte superior. Sirve los macarrones calientes ¡A disfrutar!

Receta cortesía de Greater Chicago y Northwest Indiana Girl Scouts



Little Brownie  
BAKERS