



Vasos repletos de Exploremores®

Listos en 20 minutos, más el tiempo de refrigeración
Rinde 6-8 porciones



Lo que necesitas

Ingredientes

Base de galleta:

1 caja de Exploremores®, trituradas
(opcional: reserva algunas enteras para decorar)
2 cucharadas de mantequilla derretida

Capas de pudín:

1 paquete (3.9 oz) de mezcla instantánea
para pudín de chocolate
2 tazas de leche fría

Capas adicionales:

1 taza de mini malvaviscos
½ taza de almendras o cacahuates tostados y picados
8 oz de crema batida comercial o casera
Jarabe de chocolate (opcional)
Mini chispas de chocolate (opcional)

Utensilios

Bolsa de plástico con cierre hermético
Tazón para mezclar
6 a 8 vasos o frascos pequeños

Instrucciones

1. Prepara la base de galleta:

Tritura las Exploremores en una bolsa de plástico con cierre hermético o en un procesador de alimentos. Combina las galletas trituradas con la mantequilla derretida hasta formar una mezcla ligeramente pegajosa. Coloca aproximadamente 2 cucharadas de la mezcla en el fondo de vasos o frascos pequeños.

2. Prepara el pudín:

En un tazón, bate la mezcla para pudín de chocolate con la leche hasta que espese (aproximadamente 2 minutos). Déjalo reposar unos minutos.

3. Arma las capas:

En cada vaso, coloca las capas en este orden: la base de galleta (ya añadida), una cucharada de pudín de chocolate, una porción pequeña de mini malvaviscos y nueces picadas, y una cucharada de crema batida. Repite las capas hasta llenar los vasos.

4. Refrigera:

Refrigera por lo menos 1 hora antes de servir (¡si es que logras esperar!)

Variantes:

- Cubre con jarabe de chocolate, mini chispas de chocolate y, por último, coloca una galleta encima.
- Usa Nutella® o ganache de chocolate entre las capas para darle un sabor más intenso.
- Mezcla un poco de galleta triturada con la crema batida para darle más textura.
- ¡Tuesta los malvaviscos para darle un efecto tipo S'mores!