



Peppermint Milkshake Pie



QUÉ VAS A NECESITAR

- ◆ 1 malteada Peppermint Chip Milkshake
- ◆ 6 onzas de corteza para tarta sabor a chocolate lista para comer (pero no te la vayas a comer, ¿eh?)
- ◆ Paquete de 8 onzas de crema batida para el recubrimiento, sin congelar
- ◆ ¼ de taza de menta molida (aprox. 4 bastones de caramelo)
- ◆ ¼ de taza de minichispas de chocolate

HORA DE PONER MANOS A LA OBRA

Vamos a divertirnos en grande, ¿sí? Mezcla 4 onzas de crema batida y la malteada Peppermint Chip Milkshake con la menta molida y las deliciosas chispas de chocolate. (Te conviene separar una cucharada sopera de mentas y chispas para hacer algo especial más tarde). Consejo: si la malteada se derrite, ¡será mejor! Solo bátelas juntas de manera uniforme con la crema batida.

Una vez mezcladas, viértelas en la corteza para tarta (pay). Cúbrela todo y métela en el congelador durante un mínimo de 4 horas. ¡Tiempo más que suficiente para que ocurra algo extraordinario!

Antes de servirla, dale el toque final. Cubre con 4 onzas de crema batida, espolvorea el resto de la menta molida y las chispas de chocolate. (Ya ves, te dije que te iban a servir después). Y ahora viene lo divertido: córtala en rebanadas y compártela con amigos y familiares. ¡Que la disfruten!