

# BATIDO DE BISCOFF

Lotus  
Since 1932  
Biscoff®



# BATIDO DE BISCOFF

Tu batido de siempre con un giro inesperado a Biscoff



RACIONES 3 raciones

## INGREDIENTES

750 ml de helado de vainilla  
300 ml de leche entera  
125 g de **galleta molida Biscoff**  
4 cucharadas de **crema de untar biscoff Biscoff spread**

Cobertura y decoración:  
50 g de **galleta molida Biscoff**  
4 cucharadas de **crema Biscoff para untar**  
Crema batida  
**Galletas Biscoff**

## PREPARACIÓN

1. Vierta una capa de crema Biscoff en un tazón pequeño y galletas molidas Biscoff en otro tazón
2. Sumerja el borde del vaso donde se servirá el batido en la crema Biscoff y luego sumérjalo en el tazón con las galletas molidas Biscoff.
3. Mete el vaso en la nevera o en el congelador mientras preparas el batido.
4. Agregue el helado de vainilla, la leche y las galletas molidas Biscoff en una licuadora y mezcle hasta que quede suave. Agregue más leche si es necesario.
5. Rocíe la crema Biscoff en el interior de las tazas para servir y vierta la mezcla de batido sobre él.
6. Cubra con crema batida, una galleta Biscoff y las galletas molidas Biscoff restantes.



Lotus bakeries  
Gentstraat 1  
9971 Iembeke  
Belgium

Discover more on our website:

