

POLVITO URUGUAYO:



Fait par: Fabiola Ávila
Suárez.

Ingrédients:

- 400 gr de biscuits digestifs (2 rouleaux de 200 gr).
- 90 gr de beurre (mieux à température ambiante).
- 1 paquet de Moya soupire.
- 1 bouteille de dulce de leche.
- 1 litre de crème très froide.



Préparation:

- ❑ Broyer les rouleaux du biscuits, 6 seconds, vitesse 10. Réserver dans un grand bol.



- ❑ Ajouter le beurre et mélanger en 10 secondes à la vitesse 8.

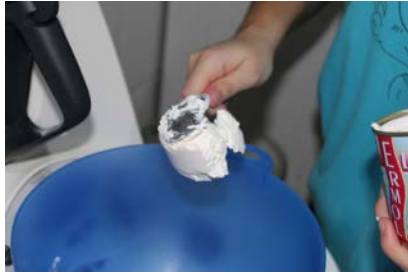


- ❑ Avec cette masse, couvrez la base de coupe (ou récipient que nous allons utiliser).



- ❑ Broyer les soupirs pendant 3 ou 4 seconds, vitesse 4 et mélanger avec les biscuits.

❑ Faites la crème et ajoutez-la.



❑ **Montage:** mettre une fine couche de biscuits et soupires sur la base qui nous avons déjà placé. Ensuite, nous ajoutons une fine couche de dulce de leche. Après une fine couche de crème. Nous répétons avec une autre couche de biscuits et de soupirs, la décorons avec du dulce de leche et des morceaux de soupirs.



Le dessert doit être servi froid, principalement qu'il reste une nuit au réfrigérateur.

Bon Appétit!

