

كاسات الأوريو والكريما

المقادير:

- 20 حبة بسكويت أوريو مطحونة طحنا ناعما
- 2 طرفان كريما خفق دريم ويب مخفوقة
- 1 علبة قشطة
- $\frac{3}{4}$ علبة حليب مكثف محلى

طريقة التحضير:

- في وعاء ، ضع الكريمة المخفوقة .
- أضيف فوقها القشطة والحليب المكثف المحلى .
- أخفق المكونات بالمضرب الكهربائي حتى تتجانس المكونات .
- في كؤوس التقديم ، ضع طبقة من البسكويت المطحون ثم أضف طبقة من خليط الكريما .
- ضع طبقة جديدة من بسكويت الأوريو ثم طبقة من الكريما وهكذا دواليك لامتلاء الكؤوس
- أدخل الكؤوس إلى الثلاجة لمدة ساعة .
- عند التقديم ، زينها بالكريما المخفوقة والفراولة .

الف صحة !