

# كاسات الأوريو والكريما

المقادير:

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

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!