

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Este postre es de esos postres que te dejan como rockstar, verdaderamente todos se volvieron locos cuando lo lleve a la casa de unos amigos. Lo mejor de todo es que es el Twix el que hace la pega no uno....jajajaja. Es que el que me diga que el Twix no es uno de los mejores chocolates del planeta, o es muy snob o no sabe nada de chocolates! Bueno este helado tiene eso de que entre cada cucharada te sorprendes con un pedazo de Twix que te lleva a decir el tan placentero mmmmmmmmmmm que a mi me llena el alma! Fácil de hacer, lindo, delicioso, repleto de sabor, entretenido y deja feliz a todo el mundo, que mas se le puede pedir a un postre???? Es verdad que engorda y que no tiene tagatosa ni nada natural, pero uno no lo hace todos los días, hay que darse un gustito de vez en cuando y si ya vamos a engordar, mejor que sea con algo que verdaderamente valga la pena!

## Helado de Twix

### Receta

- 1 tarro de leche condensada
- 2 tazas de crema fria
- 1 cdita. de extracto de vainilla
- 1 taza de Twix partidos en pedazos chicos (3 a 4 twix grandes)
- 1/4 taza de salsa de chocolate
- 1/4 taza de salsa de caramelo (puede ser comprada o homemade)
- 10 galletas de mantequilla molidas en la procesadora

Preparar un molde rectangular con film plastico, reservar.

Batir con batidora la crema, esta tiene que estar muy helada para que suba, batir hasta que este firme, no chantillí. Agregar la leche condensada, el extracto de vainilla, batir un poco mas, solo para mezclar, agregar los Twix con movimientos envolventes.

En el fondo del molde poner un poco de salsa de chocolate, de caramelo y espolvorear un poco de galletas molidas. Verter la mitad de la mezcla con Twix en el molde, y echar un poco mas de la salsa de chocolate, de salsa de caramelo y galletas molidas, luego verter el resto de la mezcla. Llevar al freezer hasta congelar, es mejor hacerlo de un día para otro. Desmoldar, sacar el film y decorar con el resto de la salsa de chocolate, caramelo y galletas.