Oreo Vanilla Milkshake



Ingredienser

♥ 4 kuler vaniljeis med ekte vanilje (se tips)
♥ 4-6 Oreokjeks (se tips)
♥ 2 dl melk

Pynt:
♥ krem
♥ Oreostrøssel eller fint hakkede Oreokjeks

Fremgangsmåte

Ha Oreokjeks, melk og vaniljeis i en blender. Kjør til alt er blandet og kjeksen er finknust (men ikke miks lenger enn nødvendig).

Hell milkshaken i to høye glass. Pynt med krem og Oreostrøssel.

Serveres med en gang! **NAM!**

Tips

♥ Tilpass mengden melk etter hvor tykk du liker milkshaken. H-melk gir ekstra skummende milkshake, men det går såklart også fint å bruke lettmelk.

♥ Det er heller ikke så nøye hvor mange Oreokjeks du bruker. Med 4 Oreokjeks får du en nokså lys milkshake, som du ser på bildet. Bruker du flere kjeks, får du en mørkere milkshake med sterkere sjokoladesmak. Smak deg til frem til det du liker best. En nokså mørk variant får du med 12 Oreokjeks. Det har jeg testet ut, se "Oreo

Chocolate Milkshake" her på Det søte liv.

♥ Jeg har her brukt Oreokjeks med ekstra mye vaniljefyll i midten. Jeg har kjøpt disse kjeksene i Spania og de finnes i de fleste matbutikkene i USA, men jeg har foreløpig ikke sett denne varianten av Oreokjeks i Norge. Kjeksene er som vanlige Oreokjeks, men med dobbelt så mye fyll, som passer bra til denne lyse milkshaken her. Superherlige kjeks, men det går helt fint å bruke vanlige Oreokjeks også!

♥ Bruk vaniljeis med ekte vanilje for å få god vaniljesmak på milkshaken. Jeg bruker aller helst vaniljeisen fra Mövenpick. Har du bare vanlig vaniljeis, kan du tilsette frø fra en halv vaniljestang i milkshaken for å høyne smaken.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/oreo-vanilla-milkshake