



### **Ingredients / *Ingredientes***

3.4 ounces box- instant chocolate pudding mix / *caja de 3.4 onzas de mezcla de pudín de chocolate instantáneo*

2 cups- cold milk / *2 tazas de Leche fria*

1 cup- Whipped Cream / *1 taza de crema batida*

Toppings

10-12 Oreo cookies crushed / *10-12 galletas Oreo trituradas*

Gummy worms / *Gusanos de gomita*

### **Materials / *Materiales***

Clear plastic Cups - *Vasos de plástico transparente*

### **Instructions / *Instrucciones***

#### **MAKE THE COOKIE CRUMBS / *HACER LAS MIGAS DE GALLETA***

1. You can remove the cream filling from the cookies before making the crumbs, but it 's not necessary. *Puedes quitar el relleno de crema de las galletas antes de hacer las migas, pero no es necesario.*
2. Place all the cookies in a zip-top bag and roll over the cookies with a rolling pin. Smash/pound/roll them until they are mostly fine crumbs, although some larger pieces are okay too—they just add extra texture! *Coloca todas las galletas en una bolsa con cierre y enrolla las galletas con un rodillo. Aplastar, golpear o enrollarlos hasta que sean en su mayoría migajas finas, aunque algunos trozos más grandes también están bien, ¡solo agregan textura extra!*

### **MAKE THE CHOCOLATE PUDDING FILLING / HACER EL RELLENO DE PUDÍN DE CHOCOLATE**

3. Combine the instant chocolate pudding and the cold milk, and whisk well. *Combina el pudín de chocolate instantáneo y la leche fría y bata bien.*
4. Whisk until the chocolate is smooth and free of lumps, then let it sit for at least 5-7 minutes, until it thickens. *Batir hasta que el chocolate esté suave y sin grumos, luego dejar reposar durante al menos 5-7 minutos, hasta que espese.*
5. The chocolate is ready when it has the thick texture of pudding. While you wait, whip the heavy cream to medium peaks. *El chocolate estará listo cuando tenga la textura espesa de pudín. Mientras esperas, bate la crema espesa a picos medianos.*
6. Add the cream to the pudding and gently fold it in. *Agrega la crema al pudín y mézclalo con cuidado.*
7. Add about  $\frac{3}{4}$  cups of the Oreo crumbs to the pudding, and stir everything together. Make sure everything is well-mixed and no pockets of pudding or cream are hiding. *Agrega aproximadamente  $\frac{3}{4}$  de taza de migas de Oreo al pudín y revuelve todo. Asegúrate de que todo esté bien mezclado y que no se escondan bolsas de pudín o crema.*

### **ASSEMBLE THE DIRT PUDDING CUPS / MONTAR LAS TAZAS DE PUDÍN DE TIERRA**

8. Divide the chocolate pudding mixture between eight cups. Stick 3 gummy worms in the top of each pudding. *Divide la mezcla de pudín de chocolate en ocho tazas. Pega 3 gusanos de goma en la parte superior de cada pudín.*
9. Add a generous spoonful of Oreo crumbs on top of each cup and around the worms. *Agrega una cucharada generosa de migas de Oreo encima de cada taza y alrededor de las lombrices.*
10. Dig in and enjoy! *¡Disfruta!*