

- Carlota navideña de fresas con crema -



INGREDIENTES

3 ½ TAZAS DE GALLETAS TIPO SOLETAS

1/2 TAZA DE LECHE

2 TAZAS DE QUESO CREMA

1 TAZA DE LECHE EVAPORADA

1 1/2 TAZAS LECHE CONDENSADA

1 TAZA DE CREMA

1 CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA NATURAL

4 SOBRES DE GELATINA EN POLVO SIN SABOR

1 TAZA DE FRESAS PICADAS

2 TAZAS DE FRESAS PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. LICÚA EL QUESO CREMA, LA LECHE EVAPORADA, LA LECHE CONDENSADA, LA CREMA, LA LECHE, LA RALLADURA DE NARANJA, LA GELATINA EN POLVO SIN SABOR Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.

BATE POR 3 MINUTOS HASTA QUE TODO ESTÉ COMPLETAMENTE INTEGRADO.

2. VIERTE LA MEZCLA A UN BOWL, AÑADE LAS FRESAS Y REVUELVE.

3. RELLENA LA MITAD DE UN MOLDE CON LA MEZCLA ANTERIOR, Y AGREGA UNA CAPA INTERMEDIA DE GALLETAS TIPO SOLETA PARTIDAS A LA MITAD. REFRIGERA DURANTE 30 MINUTOS Y VUELVE A RELLENAR EL MOLDE CON LA MEZCLA RESTANTE.

4. REFRIGERA DE NUEVA CUENTA POR 1 HORA O HASTA QUE CUAJE.

5. DESMOLDA LA CARLOTA Y COLÓCALA SOBRE UNA BASE QUE TE PERMITA AGREGAR LAS GALLETAS AL BORDE DE LA MISMA.

6. CUBRE TODA LA CARLOTA CON LAS GALLETAS Y ATA UN LISTÓN NAVIDEÑO ALREDEDOR.

7. AÑADE POR ENCIMA EL RESTO DE LAS FRESAS.

8. ¡DISFRUTA!