

## - 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!