



CARLOTA DE ALMENDRA

Ingredientes:

- 1 taza de leche de almendras
- 1 lata de leche condensada
- 500 ml. de crema para batir
- 2 sobres de grenetina (7g. cada uno) hidratados en media taza de agua
- 300g. de soletas
- 100g. de almendras fileteadas y tostadas
- Frutos rojos para decorar
- Menta para decorar

Procedimiento:

1. Monta la crema para batir hasta formar picos y reserva.
2. Mezcla la leche de almendra con la leche condensada y la grenetina hidratada.
3. Incorpora la mezcla de leches a la crema batida de forma envolvente para no perder el aire incorporado al batir.
4. Forra un molde para pastel con papel aluminio, cubre el fondo u las orillas de soletas y vierte la preparación.
5. Refrigerera hasta que esté firme, decora con los frutos rojos y la menta. Ofrece frío.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: