



CARLOTA DE CREMA DE AVELLANAS

Ingredientes:

- 300 gr de soletas
- 1 lata de leche condensada
- 150 gr de crema de avellanas
- ½ taza de leche
- 2 sobres de grenetina (7 gr c/u) hidratada en ½ taza de agua
- ½ litro de crema para batir
- Frambuesas y hojas de menta para decorar

Procedimiento:

1. Licúa la leche condensada con la crema de avellanas, la leche y la grenetina fundida.
2. Bate la crema hasta que forme picos. Añade la mezcla licuada anteriormente e integra de forma envolvente.
3. En un molde para pastel previamente forrado con papel aluminio coloca en la base y alrededor del molde las soletas. Vierte el relleno y refrigera por 2 o 3 horas, o hasta que esté completamente firme.
4. Desmolda y decora con las frambuesas y las hojas de menta. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8