



CARLOTA DE FRESA

Ingredientes:

- 300 gr de soletas
- 2 tazas de crema para batir
- 1 lata de leche condensada
- 3 tazas de fresas desinfectadas y partidas en cuartos
- 2 sobres de grenetina (7 gr c/u) hidratada en $\frac{1}{4}$ taza de agua fría
- Fresas para decorar

Procedimiento:

1. Bate la crema hasta que se formen picos firmes. Reserva en refrigeración.
2. Licúa la leche condensada con las fresas. Funde la grenetina y añade a la mezcla anterior. Licúa hasta que se integre. Incorpora de forma envolvente la crema que batiste.
3. En un molde para pastel previamente forrado con papel aluminio coloca en la base y alrededor del molde las soletas. Vierte el relleno de fresa y refrigera por 2 o 3 horas, o hasta que esté completamente firme.
4. Desmolda, sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8