



CARLOTA DE PIÑA

Ingredientes:

- 30 soletas
- 1 lata de piña en almíbar, escurrida (457g)
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de mermelada de piña
- 2 tazas de crema para batir (500 ml)
- 2 cucharadas de grenetina (7g), hidratada en ¼ de taza de agua fría (60 ml)
- Piña en cubos para decorar

Procedimiento:

1. En un molde para pastel previamente cubierto con papel aluminio coloca una cama de soletas con la parte plana hacia abajo y cubre con más soletas las paredes del molde con la parte redonda hacia adentro. Reserva.
2. Licua la piña con el azúcar, la mermelada y la crema agrega la grenetina previamente fundida a baño María. Reserva.
3. Sobre la base de galletas que reservaste, vierte un poco de la mezcla anterior hasta llenar la mitad del molde, coloca encima otra capa de soletas con la parte redonda hacia abajo y vierte encima el resto de la crema de piña.
4. Refrigerera por 2 horas o hasta que esté firme. Desmolda y ofrece decorando con la piña en cubos.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8