

## PUDDING CREMOSO DE FRUTILLAS AL VERMOUTH



### Ingredientes

- 1½ Paquete de galletas CRIOLLITAS® McKAY® (150g)
- 1 Taza mermelada de frutillas
- 3 Tazas de leche sabor frutilla NESTLÉ®
- ½ Taza azúcar granulada
- 4 Cucharadas semi-rasas de maicena
- 3 Huevos (separados yemas de claras)
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ Taza de vermouth blanco o rosado
- 7 Hojas de colapez, remojadas en agua fría o 1 ½ cucharadita de gelatina en polvo sin sabor
- ½ Taza de almendras (pueden ser láminas tostadas o peladas, cortadas en trozos y tostadas)

### Preparación

1.- Acomoda las galletas CRIOLLITAS® McKAY® dentro de un molde aro 22 cm de diámetro aprox. y pégalas con mermelada de frutillas en sus lados y en sus puntas en mayor cantidad. Aquellas galletas sobrantes, pártelas en trozos, déjalas en la base del molde y reserva en refrigeración.

2.- Mientras, junta en una cacerola solo tazas de leche sabor frutilla NESTLÉ® con la media taza de azúcar granulada y lleva a fuego medio. Aparte en un pequeño bowl junta la otra taza de leche con la maicena y las yemas de huevo, revuelve bien hasta homogenizar. Una vez que la leche en la cacerola hierva, agrega la mezcla de maicena y cocina hasta que hierva nuevamente revolviendo constantemente. Cocina durante 10 segundos hasta que consigas una preparación más espesa, retira del fuego.

3.- Agrega la esencia de vainilla con el vermouth y revuelve para integrar bien. Inmediatamente agrega las hojas de colapez o gelatina sin sabor previamente hidratadas y revuelve para que con la ayuda del calor en la crema se disuelva completamente. Luego, bate las claras de huevo a nieve y agrega a la crema también con suaves



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
12



Tiempo:  
35 minutos

### Información Nutricional

Energía:	212 Kcal
Proteínas:	4.5 g
Grasa Total:	5.0 g
Colesterol:	71.0 mg
H. de Carbono:	36.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	65 mg

movimientos envolventes. Vierte la mezcla sobre el molde con las galletas y lleva a refrigeración durante 1 hora hasta que tome mayor textura.

4.- Una vez firme la preparación retira del refrigerador y desmolda, cubre toda la superficie con las almendras laminadas bien distribuidas y sirve de inmediato.

