



TORTA HELADA TRITÓN PIÑA

Ingredientes

- 2 Paquetes de galletas TRITÓN® vainilla McKAY® (240 g)
- 3 Cucharadas de mermelada de damascos o duraznos
- 1 Paquete chico de gelatina de piña (80g) disuelta en $\frac{3}{4}$ taza del jugo de la conserva caliente
- 1 Tarro leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® (200 ml) refrigerada
- 6 Rebanadas de piña en conserva

Preparación

1.- Muele las galletas TRITÓN® vainilla McKAY® idealmente en una procesadora 1-2-3, agrega la mermelada y remueve hasta homogenizar y conseguir una masa de textura firme. Coloca la preparación dentro de un molde aro 22 a 24 cm de diámetro quedando con una altura de 4 cm aprox. Refrigera.

2.- Entibia levemente la jalea de piña hidratada en su jugo caliente según la indicación en los ingredientes, mientras en un bowl bate enérgicamente la leche evaporada IDEAL® NESTLÉ® hasta que triplique su volumen, comienza a agregar poco a poco la jalea tibia batiendo constantemente hasta homogenizar ambos ingredientes.

3.- Vierte la preparación al molde con la masa de galletas y lleva a congelación durante 2 horas hasta que tome mayor textura, una vez listo, retira del congelador y desmolda. Finalmente decora con las rebanadas de piñas como más te guste y sirve cuando desees.



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	231 Kcal
Proteínas:	3.1 g
Grasa Total:	8.6 g
Colesterol:	9.0 mg
H. de Carbono:	35.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	120 mg