

## PASTEL DE RICOTTA Y FRAMBUESAS



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
80 minutos

### Información Nutricional

Energía:	312 Kcal
Proteínas:	9.4 g
Grasa Total:	8.9 g
Colesterol:	160. mg
H. de Carbono:	48.5 g
Fibra Dietética:	1,1 g
Sodio:	120 mg

### Ingredientes

- 1 ½ Paquete de galletas criollitas MCKAY® molidas
- ½ Taza de leche SVELTY®
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 3 Tazas de agua fría
- 5 Cucharadas de maicena (100 g)
- 5 Yemas
- 1 Cucharadita de vainilla
- 1 Huevo
- 1 Pote de ricotta (200 g)
- ½ Cucharadita de ralladura limón
- 1 Pote de frambuesas frescas o congeladas (200 g)

### Preparación

1.- Junta las galletas criollitas MCKAY® con la leche SVELTY®, trabaja con tus manos hasta obtener una masa compacta. Acomoda esta mezcla en la base de un molde de 24 a 26 cm. de diámetro y reserva.

2.- Aparte en una cacerola junta la leche condensada NESTLÉ® con las tres tazas de agua fría. Calienta a fuego bajo removiendo de vez en cuando. Mientras y aparte, en un pequeño recipiente, disuelve la maicena en una taza de agua fría junto con las yemas de huevo, remueve hasta homogenizar bien. Una vez que la leche en la cacerola hierva, agrega la mezcla de maicena y revuelve seguidamente hasta hervir. Cocina durante 10 segundos luego del hervor y sin dejar de revolver. Retira del fuego y deja entibiar.

3.- Luego, agrega a la preparación anterior la esencia de vainilla, huevos, ricotta y ralladura del limón. Bate enérgicamente hasta homogenizar. Vierte esta preparación sobre el molde con la base de galletas e intercala con las frambuesas de manera que queden bien distribuidas en la crema.

4.- Lleva la preparación a horno pre-calentado y hornea a temperatura de 180°C durante 40 minutos aproximados hasta que la preparación cuaje y dore la superficie levemente. Una vez lista retira del horno, enfría, porciona y sirve cuando gustes.

