

Será por recetas



Tarta fría de piña

Recetas de postres, Especial Verano, Recetas fáciles, Recetas de tartas

 6 Personas

 25 Minutos

 Fácil

 Enviada el 09/07/2012

Ingredientes

- 1 bote de piña
- 1 paquete de sobaos
- Caramelo líquido
- 250 ml nata líquida
- 1 sobre gelatina limón

Elaboración

Primero verter caramelo líquido en el fondo del molde que vayamos a usar. Sobre el caramelo poner las rodajas de piña del bote, así al desmoldar se verán en la parte superior.

A continuación sobre la piña poner una capa de sobaos de forma que se cubra todo por igual. Preparar la gelatina de limón siguiendo las instrucciones que vienen en el sobre. Una vez preparada la gelatina dejar enfriar un poco y añadirle el caldo del bote de piña, y la nata líquida.

Mezclar todo bien y echar sobre la capa de sobaos.

Meter en la nevera para que se enfríe y se solidifique por lo menos 6 horas. Desmoldar antes de servir



Autor receta de Tarta fría de piña

Sweetest

 42 Recetas publicadas

 Valoración 3/5

 Miembro desde 05/07/2012