

# Postre de maracuyá con galleta

#RECETAPOMAR



**150**

Minutos



**Fácil**

Dificultad



**Porciones**

Para 8 personas

Consiente a toda tu familia con un delicioso postre de maracuyá

## INGREDIENTES

- 4 cucharadas de mantequilla derretida (56g)
- 1 taza de pulpa de maracuyá (230g)
- 2 sobres de gelatina sin sabor disuelta en 4 cucharadas de agua tibia (14g)
- 1/2 taza de crema de leche Pomar
- 1/2 de leche condensada
- 10 galletas dulces (77g)

## LA PREPARACIÓN



- 1 Para hacer la base de la galleta tríturalas en un tazón y mezcla con la mantequilla derretida hasta integrar bien los ingredientes. En un molde mediano, preferiblemente que sea fácil de desmoldar, pon las galletas y presiona con las manos para cubrir el fondo y los bordes. Coloca el molde en el congelador por unos 20 min.
- 2 En el vaso de la licuadora agrega la leche condensada, la crema de leche Pomar, la pulpa de maracuyá y la gelatina sin sabor disuelta. Licúa por 10 segundos o hasta que veas integrar los ingredientes. Retirar del congelador el molde y vierte la mezcla sobre la galleta triturada.
- 3 Lleva el molde a la nevera y deja enfriar por 3 horas o hasta que el postre cuaje.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”  
- Anónimo

