



Semiesfera de piña

Descripción



Esta es una de las recetas más fáciles que he hecho, sin necesidad de horno ni de pasar mucho tiempo en la cocina. Es fresquita y la podemos tener hecha (lo más entretenido) en el congelador y sacarla cuando la vayamos a consumir.

Ingredientes: (Según el tamaño de los recipientes 4 unidades).

- 100 gr de leche condensada.
- 150 gr de queso de untar, tipo Filadelfia o vuestro favorito.
- 130 gr (2 rodajas) de piña en su jugo, escurrida.
- Zumo de medio limón.
- Grosellas, frambuesas, hojas de menta, trocitos pequeños de piña! Para decorar. Opcional.

- Almendras crocantes para poner alrededor de la semiesfera.

Preparaci3n:

Escogemos los recipientes. He elegido unos cuencos peque±os, que no he llenado hasta el borde. Pintamos con aceite de oliva suave la base y un poco los bordes, con ayuda de una brocha (si los moldes son de silicona no es necesario). Reservamos.

En un vaso batidor echamos la pi±a troceada, la leche condensada, el queso y el zumo del lim3n. Trituramos con la batidora, que quede como una crema.



watermark

Vertemos en los moldes, tapamos con film transparente y congelamos durante 5 horas como m3nimo.



El día de su consumo, desmoldamos y dejamos en la nevera hora y media (la receta original pone 3 horas) antes de servir. Decoramos a nuestro gusto y disfrutamos del postre fresquito, suave y rico.



Consejo: Como debe congelarse, lo he hecho la víspera para no llevarme sorpresas. Aunque la receta original pone que debe estar en la nevera 3 horas antes de servir, creo que con hora y media es suficiente, porque se queda demasiado blanda la semiesfera. Las frutas para decorar he puesto las que me gustan, es decir que pueden ser opcionales, pero las almendras crocantes le dan un toque muy rico.

Síguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Postres

Fecha de creación

agosto 18, 2017

Autor

admin

default watermark