

Pantera Rosa



Elementos del invento:

- 420 gr de fresas frescas
- 310 gr de leche
- 140 gr de azúcar
- 200 gr de bizcochitos de soletilla
- 3 huevos

Elaboración de los elementos:

Precalentar el horno a 180°.

En primer lugar se tritura las fresas junto con la leche y se cuelan las pepitas. Al hacer este paso nuestra mezcla pierde peso, a mi se me quedó en 510 gr.

Añadimos el azúcar y los bizcochos bien troceaditos. Por último, los huevos batidos.

Como no le puse caramelo, engrasé un molde de cristal con spray engrasante. Vertemos la mezcla y la horneamos al baño maría durante 30 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>