

ENTRADAS

MINI COPONES DE MARACUYÁ CON FRUTOS DEL BOSQUE



Ingredientes:

- 1 paquete de galletas de vino
- 80 gr de mantequilla derretida
- 1 tarro de leche condensada
- 100 gr de chocolate blanco derretido
- 1 taza pulpa de maracuyá
- Jugo de 1 o 2 limones
- Berries
- Merengueros

Preparación:

Mezclar 1 paquete de galletas de vino con 80 grs de mantequilla derretida y hacer un arencado. Dividir en vasos transparentes y aplastar con una cuchara.

Mezclar 1 tarro de leche condensada más 100 gr de chocolate blanco derretido , 1 taza de pulpa de maracuya (puede ser con o sin pelás) y si te gusta lo ácido le pones jugo de 1 o 2 limones . Poner la mezcla sobre las galletas y llevar al refri por un par de horas.

Cubrir con berries justo antes de servir . Yo use Arandanos, frambuesa y zarzaparrilla. Terminar con unos merengueros.

