

POSTRE HELADO de MELOCOTONES con DULCE DE LECHE

Ingredientes:

1 lata de 250 gr de melocotones en almíbar
250 ml. de nata al 35%
Azúcar glas al gusto
Galletitas María c/n (depende el molde)
100 gr. de dulce de leche

Preparación:

Ecurrir el almíbar de los melocotones, pasarlos por un procesador para tritararlos y reservar.
Batir la nata y agregar azúcar glas al gusto.
Cuando está firme incorporar los melocotones triturados.
Integrar con movimientos envolventes, pero no completo, debe quedar marmolado.
Forrar un molde con film y hacer una base de galletitas cubriendo el fondo del molde.
Rellenar con la mitad de la crema hasta la mitad del molde.
Hacer una capa con el dulce de leche cubriendo la crema de melocotones.
Colocar la otra mitad de la crema y alisar.
Cubrir la superficie con galletitas.
Tapar el molde con film para que no se queme con el frío y llevar al congelador mínimo 4 horas.
Y listo... a disfrutar de un delicioso postre.

¡Hasta la próxima!

