

- Mostachon de fresas y queso crema -



INGREDIENTES

PARA EL PAN:

6 CLARAS DE HUEVO

1 TAZA DE AZÚCAR

1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

3 TAZAS DE GALLETAS SALADAS

150 GRAMOS DE NUECES

PARA DECORAR:

1 TAZA DE CREMA PARA BATIR FRÍA

360 G DE QUESO CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

400 G DE FRESAS

PROCEDIMIENTO

1. PICA LAS NUECES Y TRITURA LAS GALLETAS SALADAS.
2. BATE LAS CLARAS A VELOCIDAD MEDIA, CUANDO EMPIECEN A ESPONJARSE AGREGA EL POLVO PARA HORNEAR, UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y POCO A POCO INTEGRA EL AZÚCAR MIENTRAS CONTINUÁS BATIENDO.

3. CUANDO SE FORMEN PICOS FIRMES DEJA DE BATIR Y AÑADE LAS NUECES Y LAS GALLETAS SALADAS MEZCLANDO DE FORMA ENVOLVENTE.
4. VIERTE LA MEZCLA EN MOLDES INDIVIDUALES PREPARADOS CON PAPEL PARA HORNEAR.
5. HORNEA A 160 °C DURANTE 50 MINUTOS, RETIRA DEL HORNO Y DÉJALOS ENFRIAR.
6. ACREMA EL QUESO CREMA, AGREGA LA CREMA PARA BATIR Y MEZCLA HASTA QUE COMIENZE A ESPONJARSE.
7. INCORPORA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO MIENTRAS CONTINUÁS BATIENDO.
8. DESMOLDA LOS BIZCOCHOS Y VIERTE LA CREMA SOBRE ELLOS, DECORA CON FRESAS PREVIAMENTE LAVADAS Y PICADAS.