

# Bocaditos frios de frutilla



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 10min  
Tiempo total: 20min , Número de porciones: **14**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/bocaditos-frios-de-frutilla>

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Coloque la rejilla del horno a la mitad. En un tazón mediano, mezcle las galletitas trituradas, 1/4 taza de azúcar y la manteca derretida. Coloque en el fondo de un molde, presionando bien hacia abajo. Hornear por 10 minutos. Retire del horno y deje enfriar completamente. Para el relleno: en un tazón grande, bata juntos el queso crema, 1/4 taza de azúcar y la leche hasta que quede suave. Incorporar la crema batida, luego extender la mezcla uniformemente sobre la corteza. Refrigere mientras que hace la última capa. En un tazón grande, mezcle el agua hirviendo y la gelatina. Agite durante 2 minutos, o hasta que se disuelva completamente. Inmediatamente después, añadir el agua fría y revuelva. Refrigerar durante 1 a 1-1/2 horas, o hasta que espese. Agregue las frutillas rebanadas en la gelatina y luego vuelque la gelatina sobre el pastel ya frío, formando una capa uniforme. Cubra y refrigere por 3 horas antes de servir. Es mejor servida el mismo día o dentro de las 24 horas, pero sigue siendo buena hasta 2 días después. Fuente: <http://www.seededatthetable.com/>

## Ingredientes

- 2 taza/s Galletitas trituradas
- 1/4 taza/s Azúcar
- 3/4 taza/s Manteca derretida
- 340 gramo/s Queso Crema
- 1/4 taza/s Azúcar
- 2 cucharada/s Leche
- 1-1/2 taza/s Crema de leche batida
- 170 gramo/s Gelatina de frutillas
- 2 taza/s Agua hirviendo
- 1-1/2 taza/s Agua fría
- 5 taza/s Frutillas cortadas en rodajas

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Costosa, Económico, Frutas, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

