

Pie de arándanos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-de-arandanos>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Cubra ligeramente un molde con aceite en aerosol. Combine las galletitas trituradas y la manteca en un bol y presione bien contra el fondo del molde. Hornee por 10 minutos. Coloque los arándanos y el jugo de limón en un recipiente apto para microondas. Espolvorear la gelatina en la parte superior y dejar reposar 10 minutos. A los 10 segundos, detenga la cocción y revuelva bien la gelatina para disolverla. Luego forme un puré con un procesador de alimentos. Agregue el queso crema y la leche condensada. Vierta la mezcla sobre la base de galletitas y refrigere hasta que cuaje. Decorar con menta y algunos arándanos.



Ingredientes

- 1 poco Aceite vegetal en aerosol
- 1-1/2 taza/s Galletitas molidas
- 4 cucharadita/s Manteca derretida
- 2 taza/s Arándanos
- 2 cucharada/s Jugo de limón fresco
- 2 cucharadita/s Gelatina sin sabor en polvo
- 225 gramo/s Queso Crema
- 400 gramo/s Leche condensada
- Unas hoja/s Menta

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Costosa, Frutas, Rápida, Para/con niños, Gourmet, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces