

NATILLA DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 1 lata de leche condensada
- 3 yemas
- 2 a 3 gotas de extracto de almendra
- ½ taza de almendras peladas, tostadas y picadas
- 3 Claras de huevo
- 1 taza de crema para batir fría
- 1 sobre de grenetina
- 2 Cucharadas de agua
- Galletas soletas
- Licor de amaretto o jerez

Preparación:

1. Se pone la leche condensada en un tazón de vidrio junto con las 3 yemas. Se sienta sobre una ollita con agua hirviendo y se revuelve durante 10 a 15 minutos hasta que espese la mezcla. Se retira de la lumbre.
2. Se le agrega el extracto y las almendras. Se baten las claras a punto de turrón y se envuelven con la mezcla de almendras. Se deja enfriar.
3. La grenetina se esponja en el agua y se derrite después en baño maría o en el horno de microondas, solamente hasta que se vea líquida y transparente.
4. La crema fría se bate hasta que haga picos firmes. Se añade la grenetina derretida pero no caliente. Esta crema se envuelve con la mezcla de almendras hasta que las dos partes queden integradas.
5. Para servir la natilla se pone 1 cucharada de licor en el fondo de una copa. Se cubre con la natilla y se mete al refrigerador. Antes de servirse se decora con una soleta.