

PASTEL DE FRAMBUESA

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de galleta molida con
- 1 barra de mantequilla derretida
- 240 gms de Queso crema
- 1 lata de leche condensada
- ¼ de taza de jugo de limón
- 1 cucharita de vainilla y
- 1 ½ tazas de frambuesas frescas
- 1 taza De CHISPAS DE CHOCOLATE CON
- ½ taza de crema de vaca

Preparación:

1. Mezclar la galleta molida con la mantequilla.
2. Vaciar la mezcla en moldes pequeños o individuales.
3. Batir el queso crema, la leche condensada, el jugo de limón y la cucharadita de vainilla.
4. Agregar las frambuesas a la batidora hasta que se integren.
5. Vaciar la mezcla a moldes pequeños y refrigerar hasta que la mezcla esté muy firme.
6. Fundir la crema de vaca con las chispas de chocolate.
7. Desmoldar las bases del pastel previamente refrigeradas y decorar a tu gusto con el chocolate y con frambuesas enteras.