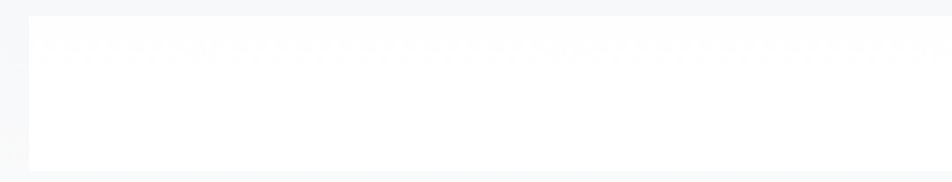




# Parfait de dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Aprende a preparar este postre helado a base de dulce de leche y galletitas con productos ilolay.



## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



+60 min

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Clásico  
Manteca  
Simple

## INGREDIENTES

- 70 gr Gelatina sin sabor
- 500 cm3 Crema de leche
- 150 gr Galletitas dulces de chocolate
- 70 gr Manteca pomada
- 200 gr Dulce de leche
- 3 Yemas
- 80 gr Azúcar
- 80 cm3 Whisky o cognac

## PREPARACIÓN

Base:

1. Procesar las galletitas y unir a la manteca.
2. Colocar esta mezcla en molde individual y compactar bien con una cuchara.
3. Enfriar en heladera 20 minutos.

Parfait:

1. Colocar en baño de María los huevos y el azúcar y cocinar por 15 minutos aproximadamente hasta que comience a espesar. Luego incorporarle el dulce de leche fundido en microondas el whisky y la gelatina previamente hidratada.
2. Una vez la preparación fría agregar la crema de leche semi montada.
3. Colocar en los moldes individuales y llevar al freezer por 3 horas.
4. Decorar con menta y chocolate rallado.