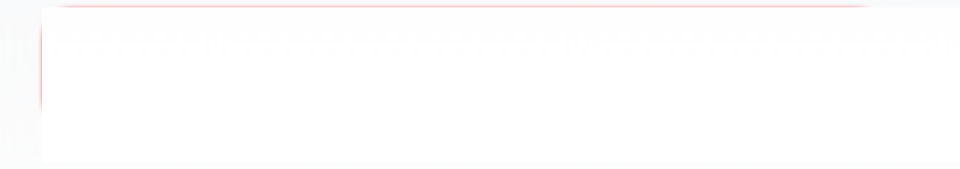




Tarta dulce de ilolay Crem y frutillas

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Una receta súper fácil de tarta de frutillas dulce y fresca, con una crema a base de ilolay Crem Light y limón.



Complejidad



Fácil

Tiempo



30 min aprox.

Libre de Glúten



No

Vegetariana








Si

Producto ilolay

Blanco ilolay Crem Light

INGREDIENTES

-  2 tazas de frutillas
-  1 cda de extracto de vainilla
-  1 pote Queso ilolay Crem Light
-  Ralladura de 2 limones
-  4 galletas de arroz dulces

PREPARACIÓN

1. Mezclar el queso ilolay Crem Light con el extracto de vainilla y una parte de la ralladura de limón (reservar un poco para el final) hasta que quede bien homogéneo y enfriar muy bien.
2. Luego esparcir un poco de esta crema sobre cada galleta de arroz, acomodar las frutillas fileteadas y espolvorearlas con la ralladura de limón restante.
3. Para evitar que las galletas se humedezcan, servir enseguida y así podrás disfrutar su crocante textura en combinación con la suave y untuosa mezcla de queso ilolay Crem Light.