

# LECHE FRITA, CREMA DE AVELLANAS TOSTADAS Y Matices dulces y ácidos



5-8 MINUTOS

## Ingredientes:

Leche frita

Crema de avellanas tostadas

Gel de lima

Fruta

Galletas de almendras y chocolate

Tirabuzones de naranja y lima

Azúcar

Canela

## Instrucciones:

Si te gusta templada:

1. Pon la leche frita en una bandeja de horno y hornéala 2 o 3 minutos a 180°C. Saca la crema de avellanas de la nevera.

2. Sácala con cuidado y rebózala por los lados con la mezcla de azúcar y canela: ¡sólo por los laterales!

Si la prefieres a temperatura ambiente:

1. Sácala de la nevera y déjala que atempere 30 minutos. Saca también la crema de avellanas.

2. Antes de emplatarla rebózala por los lados con la mezcla de azúcar y canela: ¡sólo por los laterales!

3. Coloca en el plato de presentación.

4. A continuación, corta la punta de la manga pastelera de la crema de avellanas, que ya estará atemperada y pon puntos encima de leche frita

5. Corta también la punta de la manga pastelera del gel de lima y pon puntitos sobre la crema de avellanas

6. Coge la fruta fresca y colócala en cima de la leche frita de forma armoniosa.

7. Saca las galletas de la bolsa, rómpelas en dos mitades y ponlas decorando el postre

8. Acaba con los tirabuzones de piel de naranja y lima

Bon appétit!