





Petite recette

Polvitos canarios

 1  10 minutos  Fácil 

Ingredientes

-  1 Suspiro de Moya (o merengue de gran tamaño)
-  70 gr. de dulce de leche
-  2 galletas grandes o tres medianas
-  50 ml. de nata para montar (mínimo 35% de materia grasa)

Manos a la masa

Comenzamos montando la nata sin añadirle azúcar en ningún momento del proceso. Una vez montada se pasa a una manga pastelera.

Trituramos las galletas hasta hacerlas polvo. Podemos hacerlo con las manos o con ayuda de un brazo eléctrico. Reservamos.

Preparamos otra manga pastelera con el dulce de leche.

Para el montaje ponemos las galletas trituradas en la base del vaso, introducimos otro vaso sobre las galletas con el fin de que queden allanadas. Añadimos una capa de dulce de leche, añadimos otra de nata que supere casi el doble de la de dulce de leche. Este es uno de los trucos del vasito, la nata no lleva azúcar añadido y el propio azúcar del dulce de leche compensa esta carencia.

Y para terminar el montaje, desmenuzamos con la mano un Suspiro de Moya y colmamos el vaso. Se puede preparar con antelación y refrigerar hasta el momento de degustarlo.

Bon appétit!

Notas

Las cantidades de ingredientes que menciono a continuación son por vaso, de modo que en función de los vasos que se quieran preparar se multiplican las cantidades..

