

RECETA *Libre* & GLORIOSA

DISFRUTA CON DEVOCIÓN



INGREDIENTES -

- * 3 TAZAS DE LECHE DESLACTOSADA.
- * 1/2 TAZA DE AZÚCAR.
- * 1/4 TAZA DE AZÚCAR PARA EL CARAMELO.
- * 3 HUEVOS.
- * 1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA.
- * 1/2 TAZA PISTACHE SIN CÁSCARA.

PREPARACIÓN -

- 1 COLOCAR EN UN SARTÉN AZÚCAR AGUA Y ESENCIA DE VAINILLA, ESTO PARA HACER UN CARAMELO Y COLOCARLO EN EL FONDO DE UN MOLDE DE 20CM.
- 2 LICUAR AZÚCAR, PISTACHE, HUEVO Y LECHE. COLOCAMOS LA MEZCLA EN EL MOLDE Y HORNEAR A BAÑO MARÍA POR 1 HORA.
- 3 DEJAR ENFRIAR Y DESMOLDAR.
- 4 SERVIR CON CREMA DE PISTACHES, FRESAS Y CHOCOLATE.

ALIMÉNTATE SANAMENTE.

SANTA CLARA es una marca registrada de KOLACT, S.A.P.I. de C.V. D.R. © KOLACT, S.A.P.I. de C.V. 2025.

*Por ser sin lactosa, fácil de digerir para los intolerantes a la lactosa.