



Pastel de nieve

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocimiento: N/A

Tiempo total: 10 minutos

Porciones: Refractario rectangular mediano.

Lo que más nos gusta de este postre es que lo podemos adaptar al gusto de todos, incluso podemos cambiar la nieve de sabor y los ingredientes opcionales.

Queda delicioso tanto con campechanas, como con banderillas o con las «Doraditas» de «Tía Rosa», si lo quieren menos dulce nos brincamos la cajeta, si es más fresco mejor le ponemos fruta natural o en almíbar, puede llevar nuez, almendra, cacahuete... creo que ya se dan una idea.

Les comparto el tip de acomodarlo en flaneras individuales, las preparan con tiempo y a la hora del snack de media tarde o del postre en una cenita, simplemente sacan del congelador las flaneritas. Se ven lindas y es una buena manera de controlar el «look» y las porciones de este postre de nieve.

No es de mi autoría, de hecho es un postre muy famoso y de los preferidos precisamente por lo rápido y práctico. Nosotros en casa solo lo hemos ido adornando con diferentes «toppings» o ingredientes opcionales y créanme, le dan un giro muy diferente.

Uno de los favoritos de mis hijos es hacerlo con nieve de coco y en los opcionales, nuez, plátano y piña en almíbar (escurrida) en trocitos. Es una delicia, deberían intentarlo así.

Ingredientes:

- 1 Galón de nieve de vainilla.
- 3 Paquetes de “Doraditas” marca “Tía Rosa” (o campechanas o banderillas, es al gusto personal).
- Cajeta quemada (al gusto).

OPCIONALES (cantidades al gusto):

- Nuez picada en trozos medianos.
- Lajas de almendra.
- Chispas de chocolate.
- Coco rallado.
- Trozos pequeños de fruta natural o en almíbar (durazno, mango, piña, fresa, chabacano, plátano).
- Trozos pequeños de frutos secos (arándanos).

Procedimiento:

Triturar las campechanas o las Doraditas en una bolsa con un palote o con las manos y dejarlas a un lado. Cuidar de no hacerlas polvo por completo, se tienen que notar pedacitos medianos a pequeños.

Sacar la nieve del congelador, si está en envase de cartón es mejor retirarlo con unas tijeras para poder



Pastel de nieve

manejar mejor la nieve. Se puede sacar con cuchara pero si se logra sacar del empaque, es muy práctico poder rebanarla con cuchillo.

Armar el refractario de la siguiente manera:

Capa de nieve.

Capa de campechanas o Doraditas trituradas.

Chorrear cajeta.

Capa de los ingredientes opcionales elegidos.

Capa de nieve.

Capa de campechanas o Doraditas trituradas.

Chorrear cajeta.

Capa de los ingredientes opcionales elegidos.

Terminar con capa de nieve.

Capa de campechanas o Doraditas trituradas.

Chorrear cajeta.

Solo poner nuez o alguno de los ingredientes opcionales pequeños (no poner fruta fresca o en almíbar en esta última capa para terminar).

Regresar el refractario al congelador hasta que la nieve vuelva a endurecer. Se corta como pastel.

¡BUEN PROVECHO!

