



COCINA RICA Y SANA



## INGREDIENTES

### Crema Pastelera:

- 2 tazas de leche vegetal
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- Stevia a justo
- 1 cucharada de vainilla

### Mermelada de Frambuesa:

- 2 tazas de frambuesas
- 2 cucharadas de azúcar o stevia a gusto

# TORTA

## De hojas

### Tiempos

Preparación

60 min

Horneado

10 minutos



Medio

## RECETA:

- ✓ Para la crema pastelera separar 1/2 taza de leche vegetal y el resto colocarlo a fuego en una olla pequeña.
- ✓ Disolver el almidón de maíz en la 1/2 taza de leche fría.
- ✓ Una vez la leche comience a hervir agregar la mezcla de leche y almidón y revolver rápidamente hasta que espese.
- ✓ Agregar la vainilla y dulzor a gusto.
- ✓ Enfriar revolviendo para evitar que se forme una capa dura.
- ✓ Para la mermelada, cocinar las frambuesas junto con el azúcar 10 minutos y listo.
- ✓ Por encima ocupe las claras que sobraron de la hojarasca e hice un merengue suizo.



Tips: Cualquier relleno le viene bien!  
A ponerse creativos.

Autor: Trini Beitia @Cocina\_ricaysana