



TORRE DE FRESAS

Ingredientes

- 1 paquete de Pan Vital 100% Natural Frutlcereal Bimbo
- 2 tazas de fresas
- 1 taza de queso crema
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 taza de azúcar impalpable
- 1 taza de crema de leche



Prepáralo con
Pan Vital 100%
Fruti Cereal Bimbo

Preparación

Paso 1:

Corta el borde de 3 panes, juntalos uno al lado de otro, luego aplánalos para formar una lámina, repite 2 veces más y lleva las láminas al horno por 5 minutos a 120 °C.

Paso 2:

Macera las fresas hasta convertirlas en un puré, reserva.

Paso 3:

En un bowl agrega el queso crema, bate con la batidora hasta que esté muy cremoso, agrega 1 cucharada de azúcar impalpable y la esencia de vainilla, agrega poco a poco la crema de leche sin dejar de batir hasta que crezca, agrega el puré de fresas y mezcla con una espátula.

Paso 4:

Coloca una capa de crema encima de una lámina de pan tostado, luego agrega una capa de láminas de fresa, repite 3 pisos y decora con fresas.