

Delicia Valeria o Delicia de Piña

Ingredientes:

1 lata de leche condensado.

300 ml de leche o la misma medida de la lata de leche condensada.

1 cucharada de fécula de maíz.

1 paquete de galletas plantillas, soletillas o lady fingers.

1 lata de piña en almíbar.

1 huevo.

Leche para mojar las galletas.

200 ml. de crema de leche para batir.

Ciruelas pasas (decoración opcional).

Preparación:

Paso 1: En una olla agregar la leche condensada, luego utilizando la lata como la medida añadir la misma cantidad de leche disolviendo en esta la maicena y por último la yema de huevo.

Paso 2: Llevar al fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que al pasar la cuchara en el fondo de la olla se vea el fondo (más o menos como un atol de maicena).

Paso 3: Sacar del fuego y dejar enfriar.

Paso 4: Mientras tanto cortar la piña en pedazos pequeños, así como las ciruelas (las ciruelas son para decorar así que, si deseas decorar de otra manera, prepárela).

Paso 5: En un refractario colocar una pequeña porción de crema en el fondo, luego mojar las galletas en la leche (tenga en cuenta que las galletas solo deben pasar por la leche, no empaparlas) y cubrir el fondo del refractario.

Paso 6: Luego cubrir las galletas con la mitad de la crema. Por encima agregar la piña formando una capa.

Paso 7: Repetir el paso anterior y la última capa será de galletas pasadas por leche. Cubrir con papel film de plástico y guardar en la nevera por al menos una hora (lo ideal es de un día para otro).



Paso 8: Para preparar la cobertura, batir la clara en punto de nieve y reservar. Luego batir la crema hasta que ésta forme picos y entonces añadir la clara con movimientos envolventes.

Paso 9: Poco antes de servir cubrir la delicia Valeria (piña) con la crema batida y decorar con la ciruela.

Yo utilizo un refractario cuadrado de 24 cm. Si deseas hacerla más grande duplica la receta.

Programando la Vida