

www.lavidaesdulce.net

Este tipo de receta la amooooo, uno siempre duda si va a resultar o no....lo mejor es que resulta y que es botada de fácil....por eso es para flojos jajaja. literalmente no hay que hacer casi nada.

Esta receta es simplemente una base de berries con jugo de Limón, el polvo de base para torta y mantequilla derretida. Aunque no lo crean nada más....es como magia, aunque no lo crean en un par de minutos tenemos un postre delicioso que con un poco de helado de vainilla o crema batida parece como postre de restaurant! Nadie les va a crear que lo hicieron con una base preparada para tortas.....Mis hijos lo amaron y se lo devoraron, son esas recetas que uno se ríe sola al hacerlas, todos la celebran y el esfuerzo fue mínimo....lo importante es tener en la despensa la base para torta, así no hay que ir a comprar...estará ahí esperando que uno la necesite.

Postre Tibio de Berries para Flojos

2 tazas de arándanos frescos o congelados

2 tazas de frambuesas frescas o congeladas

2 limones de pica, su jugo

1 caja de base de torta de vainilla o queque de vainilla, que se aproximadamente 450 gramos

1/2 taza de mantequilla derretida (114 gramos)

Precalentar el horno a 180 grados C, poner mantequilla en spray a un molde redondo que pueda ir al horno, de 30 cm de diámetros aproximadamente.

Poner en la base del molde la fruta mezclada, rociar con el jugo de limon de pica, luego esparcir la mezcla de torta o queque de vainilla de manera pareja sobre la mezcla. Derretir la mantequilla y poner sobre la base de torta procurando que toda la mezcla quede cubierta con mantequilla.

Hornear de 40 a 45 minutos, hasta que este dorado, servir de inmediato con helado de vainilla o crema batida.