## CAKE DE NEVERA MARIA DEL PILAR

## Ingredientes

- 1 docena de huevos
- 1 libra de mantequilla
- 2 tazas de azúcar
- l lata de tutti frutti
- l lata de piña rallada
- 11 taza de leche de crema
- 1 lata grande de nueces
- 1 frasquito de cerezas (chiquito)
- bizcochuelo
  vainilla al gusto

## Procedimiento

Se bate la mantequilla, se le va agregando poco a poco la azúcar hasta que se vea cremosa, agrégale ahora poco a poco la leche, luego las frutas (tutti frutti y piña y las cerezas con su juguito, y por último las nueces).

Baña el bizcochuelo con el líquido que tenías separado de las latas de tutti frutti y piña).

Ahora coloca primero una capa de bizcochuelo, la humedeces, encima le colocas una capa de la crema que hicistes, sigue con otra capa de bizcochuelo y debes terminar la capa de crema. Refrigéralo en el freezer. Sáquese como una hora antes de servirse.