

Ahora vamos a preparar un postre: la **tarta de la abuela**.

Para hacerlo más fácil, compramos un paquete de flan, del tipo que prefiramos (Rollar, El Niño o el que queramos) y preparamos una natilla. También compramos un paquete de cacao en polvo (como Paladín) y hacemos chocolate.

En un molde de la forma que prefiramos (redondo o cuadrado), comenzamos a hacer capas:

1. Colocamos una capa de natilla.
2. En un plato con leche y azúcar, mojamos galletas (redondas o cuadradas) y cubrimos la capa de natilla con ellas.
3. Repetimos este proceso hasta tener dos o tres capas de galletas.
4. Añadimos una capa de chocolate.
5. Seguimos alternando capas de galletas mojadas, natilla y chocolate hasta completar la tarta.

Para la capa final, podemos terminar con natilla, chocolate o como más nos guste. Decoramos con bolitas de colores o cualquier otro adorno, o la dejamos sin decorar, según prefiramos.

### Segundo postre: **Batido de fresa**

Compramos fresas o fresones de temporada, que están deliciosos.

1. Lavamos bien las fresas, ya que suelen traer bichitos.
2. Las colocamos en la batidora junto con un litro de leche.
3. Batimos hasta obtener una mezcla homogénea.

¡Y listo! Ya tenemos un delicioso batido de fresa.

### Tercer postre: **Mermelada casera**

Podemos hacer mermelada con la fruta que queramos, en este caso, de arándanos.

1. Lavamos bien un kilo de arándanos.

2. Los ponemos en una sartén con un chorrito de agua (aproximadamente un cuarto de litro).
3. Añadimos un poco de zumo de limón y una pizca de canela.
4. Cocinamos a fuego medio, removiendo constantemente, durante 30 a 45 minutos, hasta que los arándanos se deshagan.
5. Si queremos una textura más homogénea, pasamos la mezcla por la batidora. Si preferimos trozos de fruta, la dejamos tal cual.
6. Dejamos enfriar y guardamos en frascos cerrados al vacío o en recipientes de plástico.

Podemos hacer mermeladas con fresas, caquis, ciruelas, tomates y muchas otras frutas. Son perfectas para desayunar con tostadas o como acompañamiento en la merienda.