

Petit de fresas

INGREDIENTES:

- 120 gr de agua
- 100 gr de nata
- 40 gr de gelatina de fresa
- 200 gr de queso cremoso
- 20 gr de azúcar

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el agua y la nata y caliente **3 min/90°C/ vel 1**.
2. Añada la gelatina y mezcle **20 seg/ vel 4**.
3. Agregue el queso cremoso y el azúcar y mezcle **20 seg/ vel 5**. Vierta en 6 vasos bajos y reserve en el frigorífico hasta que cuaje (aprox. 2 horas)

SUGERENCIA:

Este postre es ideal para congelar y hacer nutritivos helados. Vierta la mezcla en moldes de polos y manténgalos en el congelador al menos 12 horas.

VARIANTE:

Puede substituir la gelatina de fresa por gelatina de otros sabores.

Tiempo: 5 minutos + 2 horas para que cuaje.

Raciones: 6 unidades aprox.