

# Ojos sangrientos

---

## INGREDIENTES:

- 100 gr de leche condensada
- 500 gr de nata para montar
- 1 sobre de gelatina neutra
- 250 gr de queso de Burgos
- guindas en almíbar
- perlas de chocolate
- colorante alimenticio en rojo

## PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso la leche condensada y la nata. Y programe **6 min/90° C/vel 4**.
2. Añada la gelatina neutra y mezcle **10 seg/vel 7**. Incorpore el queso y programe **30 seg/vel 7**.
3. Vierta la mezcla en unos moldes con forma de semiesfera ligeramente engrasados (*pueden ser de silicona, hueveras o cubiteras*). **Reserve en el frigorífico durante un mínimo de 3 horas**.
4. Desmolde con cuidado. Decore hundiendo un trocito de guinda en la parte central y ponga una perla de chocolate sobre la guinda. Ayúdese de un palillo para hacer las venitas con colorante rojo.

VORWERK

---

thermomix

Patro Illana Verdu  
Tel 646210181  
illanaverdu@hotmail.es

<http://thermomix-sabadell.es/patroillanaverdu>  
Delegación Sabadell