

**Creador:** Javier Alcalde



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Es preferible prepararlo el día anterior.

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 tarrina de Queso de untar 0% San Millán
- 3 láminas de Gelatina neutra
- 2 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 250 ml. de Leche desnatada
- Al gusto de Aroma de naranja
- Unas gotitas de Colorante alimenticio rojo y amarillo

## Preparación:

### Paso 1

Hidratamos la gelatina en agua fría

### Paso 2

En un cazo ponemos la leche a calentar y antes de que empiece a hervir echaremos el queso hasta que se mezcle bien, seguidamente añadiremos el aroma y el edulcorante y los colorantes al gusto.

### Paso 3

Apagamos el fuego y echamos la gelatina removiendo hasta que se deshaga. Lo ponemos en un molde de silicona y enfriar en la nevera unas 4 horas aprox. Los adornos no son aptos para la dieta.