

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 600 ml. de Leche
- 400 ml. de Nata líquida
- 8 cucharadas de Azúcar glas
- 1 Vainilla en vaina
- 10 hojas de Gelatina neutra

**Preparación:**

### Paso 1

Pon la nata y la leche en un cazo al fuego. Abre la vaina de vainilla, rasca el interior y añádelo. Agrega el azúcar glase. Lleva lentamente a ebullición y cuando empiece a burbujear, apágalo. Pon las hojas de gelatina en agua fría para que se ablanden. Escúrrelas, añádelas a la mezcla anterior, removiendo hasta que se disuelvan. Vierte el preparado en 4 moldes, deja templar e introduce en el frigorífico hasta que se solidifiquen.