

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Cosmin Iulian C



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.