

# Bavaresa de vainilla light



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Javier Alcalde



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Baja en calorías

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 5 personas :

- 3 láminas de Gelatina neutra
- 400 grs. de Queso batido desnatado
- 2 Claras de huevo
- 4 cucharadas soperas de Edulcorante en polvo
- 1 cucharada soperas de Aroma de vainilla
- 3 cucharadas soperas de Leche en polvo desnatada

## Preparación:

### Paso 1

Poner la gelatina en un recipiente con agua fría, montar las claras, mezclar el queso con el aroma de vainilla y el edulcorante (no queda demasiado dulce, si os gusta echarle un poco ).

### Paso 2

Hervir la leche en polvo con 200 ml de agua y disolver en ella la gelatina, retirar del fuego e incorporar las claras batidas y el queso blanco, mezclar con cuidado y dejar reposar, cuando esté casi frío meterlo en la nevera una noche entera para que cuaje.