

Bavaresa de vainilla light



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** marina vera oli



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.