

PETIT SUISSSE DE FRAMBOISE



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Xime



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200 ml de nata
- 50 gr de queso de untar light
- 1 sobre de gelatina de frambuesa
- Para adornar una gominola.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Hacer el sobre de gelatina según ponga en el envase. Montar la nata, de que este montada echar el queso y batir todo junto. De que este todo batido echar la gelatina y volver a batir, echar en moldes individuales. Le puse una gominola para adornar.