PETIT SUISSE DE FRAMBOISE

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Paloma RK



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.