# CUAJADA DE CAFE

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

**Creador:** Mary Díaz



**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Muy económico

## Descripción:

CUAJADA NORMAL;CUAJADA NORMAL. INGREDIENTES: 1/2 Litro de leche entera o semidesnatada, 1 sobre de cuajada. PREPARACIÓN: Se echa todo en una jarra apta para microondas, menos medio vaso de leche, se pone a hervir en el microondas. Mientras se disuelve el sobre de cuajada en el vaso de leche, cuando haya hervido la jarra se echa lo del vaso y se vuelve a meter en el microondas y qye vyelva a hervir. Se echa en vasos, se tapa con papel albal para que no se quede la capa de nata y cuando esten frios se mete en el frigorifico.

## Ingredientes para 4 personas :

- 200ml de nata
- 300ml de leche semidesnatada
- 1 sobre de cuajada
- 2 sobres de nescafe
- 4 cucharadas de azúcar o edulcorante

## Preparación:

### Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa en un vaso hasta la mitad de leche. Se pone a calentar al fuego el resto de la leche, la nata y 2 cucharadas de edulcorante liquido. Mientras se echa en el vaso el sobre de cuajada se remueve bien con la leche y se echa los sobres de nescafe, se remueve bien que no queden grumos y se echa en el cazo con el resto de la leche y la nata. Hay que remover sin parar hasta que hierva. Cuando hierva se echa en los moldes.