

Creador: Flor Roja **Recetizador:** BEGO DIAZ



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Un postre perfecto para despues de una buena comida .

Ingredientes para 6 personas :

- 1 LECHE EVAPORADA
- 1 GELATINA DE LIMON
- 2 LIMONES
- 5 CUCHARADAS AZUCAR
- 1 VASO AGUA

Preparación:

Paso 1

- Ponemos en un cazo a calentar el agua, añadimos la gelatina, el azúcar y el zumo de los limones. - Movemos con cuchara de madera hasta lograr una mezcla uniforme. - Batimos en batidora eléctrica la leche evaporada durante unos minutos hasta que se ponga espumosa. La incorporamos a la mezcla de gelatina moviendo suavemente. - Tenemos acaramelado un molde. Cuando esté frío, echamos la mezcla y metemos en la nevera dejándolo en reposo durante cinco y seis horas antes de servirlo.