Helado de queso



Creador: Monónimo



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas:

- 200 g. de Queso crema
- 2 Yogures naturales
- 6 cucharadas de Azúcar glas
- 1 cucharada de Mermelada

Preparación:

Paso 1

Bate los yogures en un bolcon unas varillas. Agrega el azúcar y mezcla bien. Incorpora el queso y mezcla hasta que quede una crema homogénea. Pasa la mezcla a otro recipiente, vierte la mermelada y remueve un poco con un tenedor. Tapa el helado con film dejando la superficie en contacto con la crema. Mételo al congelador dos horicas.