

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Cristina Sansab



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

si es para celiacos solo hay que sustituir las galletas por galletas sin gluten

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 tarrina de queso de untar (200 g.)
- 10-12 galletas tipo maria
- 1/2k fresas
- 6 hojas de gelatina
- -2 Cucharadas de azúcar glas

Preparación:

Paso 1

batimos todos los ingredientes menos la gelatina que tendremos aparte en agua 5 min, reserbamos el batido ,en un cazo a fuego medio ponemos la gelatina escurrida y derretimos bien cuando este derretida la añadimos al

batido y mezclamos bien, la ponemos en un molde y al frigorífico al menos 4 horas cuando este cuajada pasamos un cuchillo al rededor para desmoldar bien, y listo se puede decorar con nata y fresas naturales.