

VASITOS DE VAINILLA Y MERMELADA



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Ana Maria Mende



Las Creaciones de María José

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Es un postre fácil de preparar y que gustara a todos.

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 litro de nata líquida
- 150 gr de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 1/2 tarro de mermelada de arándanos
- 8 hojas de gelatina

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Dejar la gelatina en remojo de agua fría 5 minutos. Calienta la nata con el azúcar y la vainilla. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y dejar templar. Escurrir la gelatina y añadir a la nata remover bien para que se disuelva la gelatina. Reparte una parte de la crema en el fondo de los vasitos. Dejar enfriar en el frigorífico 30 minutos, para que se solidifique un poco. Pasado este tiempo añadir una capa de mermelada y terminar de rellenar los vasitos. Dejarlos en el frigorífico de 4 a 5 horas para que cuaje todo. 290 calorías.