



GELATINA DE DURAZNO Y QUESO

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 350 gramos de queso doble crema La Villita
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de duraznos en almíbar
- 28 gramos de grenetina hidratada

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, las gelatinas son muy buenas para las articulaciones, además, con esta receta todos querrán repetir postre.

Primero, vamos a licuar el queso doble crema La Villita, la leche evaporada y la leche condensada. Puedes utilizar la batidora si lo prefieres.

En un molde para gelatina vamos a vaciar solo los duraznos, sin el juguito del almíbar. El jugo lo vamos a utilizar para diluir la grenetina. Lo ponemos en una taza y calentamos en el microondas 2 minutos, agregamos la grenetina y revolvemos muy bien. Esta mezcla la añadimos a la del queso doble crema.

Vertemos en el molde de gelatina, que ya tiene la fruta, y metemos en el refrigerador mínimo 20 minutos antes de la comida.

¡Deliciosa!

 LaVillitaMX  @LaVillita