



GELATINA DE QUESO Y FRESAS

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 190 gramos de queso doble crema La Villita?
- 30 gramos de gnetina sin sabor
- ?1 lata de leche evaporada
- ?1 lata de leche condensada
- ?1/2 taza de agua
- 300 gramos de fresas
- 2 cucharadas de miel de abeja
- 2 cucharadas de azúcar?

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, una combinación deliciosa para los días de calor.

Primero, ponemos la grenetina con media taza de agua y disolvemos, dejamos reposar 10 minutos. Vamos a meter la mezcla al microondas 40 segundos.

Tomamos el queso doble crema La Villita y lo licuamos junto a la leche condensada, la evaporada y la grenetina que metimos al micro.

Vaciamos en moldes o vasitos. Metemos al refri por una hora o dos.

Para el topping, cortamos las fresas en trocitos y mezclamos con la miel y el azúcar. Pondremos esto una vez que la gelatina haya cuajado.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita