



## POSTRE DE GRANADA CON QUESO DOBLE CREMA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 20 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 2 granadas
- 300 gramos de queso doble crema La Villita
- 150 gramos de azúcar
- 150 ml de crema para batir
- Un paquete de galletas dulces trituradas
- 2 huevos
- Un limón

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este postre es excelente para usar una fruta de temporada que me gusta mucho: la granada. Procuero hacerlo para sorprender a los invitados en casa y siempre les encanta.

Primero, dejamos que nuestro queso doble crema La Villita se ponga a temperatura ambiente. Luego batimos bien los huevos junto con el azúcar hasta que su tamaño crezca y queden espumosos. Entonces agregamos el queso y mezclamos nuevamente.

Como siguiente paso, vamos a agregar la crema para batir y mezclamos con cuidado, con movimientos envolventes. Guardamos en el refri.

Después vamos a pelar las granadas y les sacamos las semillas. Las ponemos en un tazón y las regamos con un poco de jugo de limón y una cucharada de azúcar. Las dejamos macerando unos 20 minutos en el refrigerador.

Ahora viene el paso más bonito. Vamos a tomar unas copas o vasitos, preferiblemente de vidrio, para que se vea bien el contraste de colores y repartimos la crema de queso, un poco de galletas trituradas y la granada macerada. Repetimos este paso hasta que la copa se llene y decoramos con más granada.

¡A disfrutarlo bien frío!