



copita de duraznos



Ingredientes

12 porciones

- 1. Bizcochuelo puede ser piono o galletas**
- 2. Azúcar glass**
- 3. 1 Lata duraznos o la fruta que prefieras**
- 4. 1 pote crema de leche**
- 5. Dulce de leche**

copita de duraznos



Ingredientes

12 porciones

- 1. Bizcochuelo puede ser piono o galletas**
- 2. Azúcar glass**
- 3. 1 Lata duraznos o la fruta que prefieras**
- 4. 1 pote crema de leche**
- 5. Dulce de leche**

Paso a paso

Paso 1

Picar el Durazno a tu gusto

Paso 2

Batir la crema con el azúcar

Paso 3

Cortar el bizcochuelo en rodajas o trocitos

Paso 4

Llenar los vasos. primero con bizcochuelo mojar con el almíbar del durazno, luego la crema, más bizcochuelo, dulce de leche, bizcochuelo durazno y por último más crema.. Podes armar los vasos en el orden que más te guste los ingredientes.

Pudding de Chía y coco



Ingredientes

2 vasos de leche de coco (también sirven otras leches de origen animal o vegetal)

½ vaso de semillas de chía

1 cda de sirope de arce, agave o miel

1 chorro de esencia de vainilla (o ½ vaina)

½ cdta canela molida

1 pizca cardomomo molido (opcional)

1 puñado de coco rallado

Mango y/o otras frutas (troceadas)

Preparación

Mezcla en un bol la leche de coco, la canela, el cardomomo molido, la vainilla y el edulcorante.

Bate con varillas.

Agrega las semillas de chía y mezcla de nuevo.

Espera unos minutos y bate de nuevo.

Vierte la mezcla en vasos pequeños, tarros o copas y cúbrelos con papel film.

Refrigéralos durante mínimo 8 horas (mejor si son 24 horas o más).

Al servir, coloca los trozos de mango en cada vaso.

Finalmente, espolvorea con un puñado de coco rallado.

Vasitos de yogur con fresas naturales



Ingredientes

4 fresas

1 yogurt de fresa (0% materia grasa)

2 galletas Chiquilín o María (troceadas)

4 nueces (troceadas)

1 cda de azúcar o miel

Preparación

Coloca en la licuadora las galletas, las nueces y el endulzante. Tritura hasta que los ingredientes muestren una textura fina.

Vacía las migas (de galletas y nueces), dentro de los vasitos transparentes.

Vierte yogur en cada vaso.

Trocea 2 fresas y distribúyelas sobre el yogur, en ambos vasos.

Parfait de fruta y cereal



Ingredientes

3 manzanas verdes

3 peras

4 kiwis

4 duraznos (pequeños)

10 fresas (grandes)

500 ml de yogur (sabor al gusto)

Miel de abeja (al gusto)

250 g de granola

5 vasos de vidrio (grandes)

Preparación

Lava muy bien todas las frutas.

Pica el durazno, las manzanas y las peras en cubos medianos, las fresas en láminas y el kiwi en tajadas.

Reserva todo por separado.

Dispón los vasos para montar el postre.

Agrega en el fondo de cada vaso las frutas. Primeros los duraznos, luego las fresas y por último el kiwi.

Vierte una buena porción yogur sobre las frutas, hasta bañarlas por completo. Así queda lista la primera capa.

Añade los cuadritos de manzana y pera encima de la base de yogur para formar la segunda capa del postre.

Finalmente, agrega la granola sobre la fruta y decora con una fresa dispuesta en el borde del vaso.

Vasitos de fruta y galleta



Ingredientes

Fruta fresca, variada y troceada (de pulpa firme y no muy madura)

1 paquete de galletas tipo María (triturada)

Frutos secos de tu preferencia triturados (opcional)

1 cda mantequilla sin sal (por cada 15 galletas)

Betún de queso crema, crema pastelera, nata montada, yogur o leche condensada

Preparación

Trocea la fruta, tritura la galleta y machaca los frutos secos. Reserva todo por separado.

Agrega la mantequilla derretida en las galletas trituradas.

Monta el postre, repartido en varios vasitos.

Acomoda una cama de migas dentro de cada vaso.

Agrega una capa de frutos secos triturados.

Dispón otra capa con fruta fresca troceada.

Finalmente, vierte la cobertura de tú preferencia (crema batida, crema pastelera, crema inglesa, entre otras) y decora a tu gusto.

Postre de mango



Ingredientes

- 5 mangos (maduros)**
- 1 lata de leche condensada**
- 1 lata de crema de leche**
- 8 cdas de azúcar**
- 1 pizca de sal**

Preparación

Pela y trocea los mangos.

Tritura los trozos de mango en la licuadora. Una vez que obtengas la pulpa, viértela en un bol.

Agrega dentro del bol: la pulpa de mango, el azúcar, la leche condensada y una pizca de sal.

Reserva esta mezcla.

Monta la crema de leche, utilizando unas varillas eléctricas.

Agrega la crema montada a la mezcla reservada.

Hazlo poco a poco y utilizando una espátula, agregando porciones moderadas de la crema, mientras aplicas movimientos envolventes.

Continúa así hasta que la incorpores por completo.

Monta los postres en vasitos y refrigera (mínimo dos horas) hasta el momento de servir.



**Ingredientes para hacer Gelatina de
mosaico en vaso:**

**4 cucharadas soperas de gelatina en
polvo de limón (33 gr)**

**4 cucharadas soperas de gelatina en
polvo de fresa (33 gr)**

**4 cucharadas soperas de gelatina en
polvo de arándano (33 gr)**

**4 cucharadas soperas de gelatina en
polvo neutra sin sabor (33 gr)**

1 lata de leche evaporada (490 gr)

**1 lata pequeña de leche condensada
(390 gr)**

100 mililitros de leche entera

**1 cucharada postre de extracto de
vainilla líquido**

Cómo hacer Gelatina de mosaico en vaso:

1

En primer lugar, vamos a hacer las gelatinas de colores. Disuelve la gelatina de limón en dos tazas de agua caliente (325 ml). Disuelve igualmente la gelatina de fresa en otras dos tazas de agua caliente y lo mismo con la de arándanos.

2 Vierte cada gelatina en un recipiente pequeño distinto, preferiblemente cuadrado o rectangular. Reserva en la nevera al menos cuatro horas o hasta que cuajen bien.

3)Una vez cuajadas las gelatina de colores, pasa un cuchillo afilado por los moldes para poder desmoldar sin problemas. Corta cada gelatina en cubos no muy grandes. Reserva.

4) Disuelve las cuatro cucharadas de gelatina en polvo neutra en 100 gr de agua. Te quedará una mezcla espesa. Pon la mezcla en un bol al baño maría y calienta en el fuego hasta que se vuelva líquida.

5) Pon en un bol amplio la leche evaporada, la leche condensada y la leche entera junto con el extracto de vainilla y mezcla bien. Añade poco a poco la gelatina neutra disuelta, removiendo con unas varillas manuales constantemente para que la gelatina no cuaje.

Truco: Puedes sustituir la leche evaporada por nata para montar o crema de leche.

6) Ahora, es el momento del montaje de la gelatina mosaico en vasos. Ve alternando los cubos de gelatina de colores en los vasos. Llena el vaso casi al completo de las gelatinas de colores. Si el vaso es muy alto, hazlo en dos tiempos.

7)

Y llena ahora los vasos con la mezcla de leches y gelatina neutra. Dale unos golpecitos para que las leches vayan cayendo al fondo del vaso.

8)

Por último, decora con unos cubos de gelatina en la superficie y lleva a la nevera otras cuatro horas para que cuaje. ¡Ya está lista nuestra rica gelatina mosaico en vasos!



Receta de Pastel de tres leches en vaso



Ingredientes para hacer Pastel de tres leches en vaso:

Para el bizcochuelo:

3 unidades de Huevos

200 gramos de Azúcar granulada

140 gramos de Harina sin preparar

2 cucharaditas de Polvo de hornear

1 mililitro de Esencia de vainilla

120 mililitros de Leche fresca

Para el baño tres leches:

200 gramos de Leche condensada

200 mililitros de Leche evaporada

120 mililitros de Crema de leche

Decoración:

1 taza de Crema chantilly

2 cucharadas soperas de Canela

Cómo hacer Pastel de tres leches en vaso:

1

Lo primero que hay que hacer para preparar este pastel de tres leches individual es forrar la base de un molde redondo de 18 cm con papel manteca.

2

En un bol limpio y seco colocar los huevos y el azúcar y batir con una batidora eléctrica por 10 a 15 minutos.

3

Cuando el batido este pálido y haya duplicado su volumen agregar la vainilla. Seguir batiendo.

4

Cernir la harina junto al polvo de hornear unas 3 veces y añadir a la preparación de los huevos intercaladamente con la leche.

5

Seguir batiendo a baja velocidad mientras se terminan de agregar la leche y la harina.

6

Verter la preparación del bizcochuelo para la torta tres leches individual en el molde preparado y llevar al horno precalentado a 160° C por aproximadamente 50 minutos. Insertar un palito y si sale limpio, sacar del horno el bizcocho casero y dejar entibiar.

Truco: Se tiene que hornear a temperatura media-baja al inicio para que el bizcocho se hornee parejo. Luego se puede subir a temperatura alta por unos minutos más para que dore.

7

Mientras enfría el bizcochuelo, mezclar las leches del baño en un tazón y calentar en el microondas por 1 o 2 minutos.

8

Con el bizcochuelo aún tibio cortarlo con cortadores de galletas redondos como se ve en la foto. Hacerlos con cuidado para que no se desbarate. También podéis utilizar vasos o troqueles diferentes para hacer el postre de tres leches individual.

9

Colocamos los recortes que hemos hecho del bizcochuelo en vasos y pinchamos con un palito en toda la superficie para que se absorba bien la mezcla del pastel de tres leches en vaso.

10

Colocamos las leches que hemos calentado sobre los bizcochuelos con la ayuda de una cuchara. Agregamos 5 cucharadas primero y dejamos que absorba. Luego agregamos 2 o 3 cucharadas más si vemos que quedaron lugares sin absorber.



11

Llevar los vasitos individuales del pastel de tres leches casero a refrigeración por unas 3 horas o toda la noche. Antes de servirlo decorar con crema chantilly y canela en polvo. ¡Y ya podremos disfrutar de nuestro pastel de tres leches en vaso con todos nuestros amigos y familiares!

Receta de Vasitos de Oreo



Ingredientes para hacer Vasitos de Oreo:
150 gramos de Galletas Oreo
75 gramos de Queso Mascarpone
120 mililitros de Nata líquida para cocinar
50 gramos de Azúcar (¼ taza)

Cómo hacer Vasitos de Oreo:
1

Antes de comenzar con la elaboración de esta receta rápida de vasitos de Oreo, presentamos los ingredientes que necesitamos para hacer el postre.

2

Comenzamos dejando unos 10 minutos a temperatura ambiente tanto las galletas Oreo como el queso mascarpone. Así conseguimos que ambos se ablanden y a la hora de hacer la preparación de los vasitos dulces nos resultará más maleables. Tras este tiempo, separamos de las galletas Oreo de la crema del relleno.

3

No hay por qué hacerlo con excesivo cuidado. Si con la crema van unas raspaduras de galleta de Oreo, perfecto, así después añadimos menos polvo de galleta. La crema de las galletas la vertemos sobre el queso mascarpone a temperatura ambiente.

4

Pasamos las galletas del postre Oreo por la licuadora, o si no quieres andar manchando más utensilios de cocina, con una bolsa con cierre zip y un rodillo podéis triturarlas igualmente. Tenemos que conseguir que nos quede como polvo de galleta.

5

Mezclamos las cremas con la nata para cocinar y el azúcar hasta que queden completamente integradas y tengamos una base súper cremosa.

6

Procedemos al llenado de los vasitos con Oreo, o más bien con la galleta Oreo hecha polvo.

7

A continuación, agregamos una capa de crema de queso mascarpone. Si os gustan los sabores en menor proporción, haced una capa más fina y repetir el proceso.

8

Acabamos el postre en vasitos con el resto de la galleta Oreo en polvo y llevamos al frigorífico durante al menos un par de horas, 3 mejor, para que la crema adquiriera cuerpo y consistencia. ¡Esperamos que os guste este postre fácil de vasitos de Oreo!



Receta de Crema de galletas Oreo con chocolate



Ingredientes para hacer Crema de galletas Oreo con chocolate:

1 cucharada postre de esencia de vainilla

125 gramos de queso crema frío

150 mililitros de nata para montar fría

50 gramos de azúcar glass

5 galletas Oreo enteras

Para el sirope de chocolate

7 galletas Oreo

80 gramos de azúcar

1 cucharada postre de esencia de vainilla

100 mililitros de agua

25 gramos de cacao en polvo

Cómo hacer Crema de galletas Oreo con chocolate:

1

Preparamos los ingredientes para el postre de galletas Oreo con chocolate.

2

Primero, hacemos el sirope. Ponemos un cazo con el agua, añadimos el cacao y el azúcar, llevamos el cazo a fuego medio y vamos removiendo hasta que quede todo disuelto. Cuando empiece a hervir bajamos un poco el fuego, añadimos la esencia de vainilla y lo dejamos cocinar unos 5 minutos hasta que quede con una textura un poco densa. Apagamos y reservamos.

3

Preparamos la crema de galletas Oreo. Para ello, en un bol ponemos la crema de queso bien fría, batimos hasta que quede cremosa, añadimos el azúcar glass poco a poco y removiendo y, luego, un poco de esencia de vainilla.

4

Añadimos la nata bien fría y batimos hasta que quede cremosa. Recordemos que en algunos países la nata es conocida como crema de leche.

5

Picamos las galletas Oreo enteras, por un lado las 5 galletas de la crema y por otro lado las 7 galletas del sirope.

6

Añadimos a la crema las 5 galletas Oreo picadas y mezclamos con movimientos envolventes para evitar que la crema de galletas Oreo se baje.

7

Montamos los vasitos poniendo parte del resto de las galletas picadas en la base de los mismos - saldrán 3-4 según el tamaño del vaso, a mí por ejemplo me salieron 3 vasos. Después, en la base de las galletas pondremos unas cucharadas de sirope de chocolate.

8

Encima de las galletas y el sirope ponemos una capa de crema de galletas Oreo, luego otra de galleta, unas cucharadas de sirope y otra de crema.

9

Terminaremos con una capa de crema y adornaremos con galletas y sirope de chocolate. Este postre de crema de galletas Oreo en vasitos es delicioso a la par que sencillo y rápido. Si te han sobrado galletas, siempre puedes preparar unas trufas de Oreo. Visita mi blog Cocinando con Montse y no te pierdas ninguna de mis recetas.



Receta de Cremoso de chocolate blanco



**Ingredientes para hacer
Cremoso de chocolate blanco:
160 gramos de chocolate blanco
para fundir
200 mililitros de leche
evaporada
1 cucharadita de esencia de
vainilla (opcional)
1 paquete de agar-agar en polvo
(equivale a 4 hojas de gelatina
neutra)
1 yogur natural sin azúcar**

Cómo hacer Cremoso de chocolate blanco:

1

Pon un cazo a calentar a temperatura mínima y añade la leche evaporada. Si no la consigues, puedes utilizar crema de leche en su lugar (nata) o prepararla en casa con esta receta: "Leche evaporada casera".

Truco: Si evitas utilizar materias grasas altas, como la crema de leche, tu cremoso de chocolate blanco tendrá menos calorías.

2

Antes de que se empiece a calentar demasiado la leche evaporada, agrega un sobre de agar-agar en polvo poco a poco y removiendo para evitar que se produzcan grumos. El agar-agar es de origen vegetal y se extrae de las algas, muy utilizada para múltiples productos y una estupenda opción vegetariana.

3

Pasados unos 3 minutos y sin dejar que llegue a hervir, incorpora el chocolate blanco troceado y remueve. Para que se funda correctamente y el cremoso de chocolate blanco quede en su punto, es fundamental no dejar que la preparación hierva.

4

Añade un poquito de vainilla para acentuar el sabor del cremoso de chocolate blanco, remueve y déjalo al fuego otros 3 minutos más.

Truco: si no deseas que tenga ese punto de vainilla puedes prescindir de ella y seguir cocinando durante esos 3 minutos.

5

Deja entibiar la preparación durante al menos 6 minutos, pero no dejes que se forme una capa superior más sólida. Para evitar que esto ocurra, deberás remover de vez en cuando. Luego, incorpora el yogur natural y tritura toda la mezcla con una batidora eléctrica de mano.

Truco: El yogur aporta un extra de cremosidad al postre, de manera que intenta utilizar un yogur que sea lo más cremoso posible.

6

Inmediatamente, distribuye la mezcla en vasos individuales antes de que se enfríe. Puedes decorar el cremoso de chocolate blanco casero con virutas de chocolate, ralladura de naranja, nata montada...., ¡las posibilidades son infinitas! No dejes de preparar este rico dulce de chocolate blanco y muestra tu creatividad compartiendo una foto del resultado en los comentarios.

Receta de Vasitos de queso y fresa



Ingredientes para hacer Vasitos de queso y fresa:

350 gramos de Queso crema tipo Philadelphia

500 gramos de Fresas

100 gramos de Galletas tipo María

40 gramos de Mantequilla

280 mililitros de Nata para montar

210 gramos de Azúcar glass (1½ tazas)

Cómo hacer Vasitos de queso y fresa:

1

Lo primero que tenemos que hacer para preparar estos vasitos de queso y fresa es reunir y pesar los ingredientes que necesitamos.

2

A continuación, tritura las galletas María en una picadora eléctrica hasta obtener una especie de polvo de galleta.

3

Después añade la mantequilla (que tiene que estar tipo pomada) y mézclalo bien hasta que las galletas tengan una consistencia parecida a la arena de la playa

4

Por otro lado, limpia las fresas bien, quítales las hojas y trocéalas en trozos pequeños para luego poder montar bien los vasitos de tarta de queso philadelphia.

5

Ahora haremos el frosting de queso: para ello mezcla la crema de queso con el azúcar glass hasta obtener una cremita homogénea.

6

Aparte monta la nata líquida y añádela a la crema anterior con movimientos envolventes para que la nata montada no se baje. Una vez tengas el frosting de queso preparado, colócalo en una manga pastelera si quieres que los vasitos de crema de queso y fresa queden más bonitos a la hora de montarlos.

7

Para montar los vasitos de tarta de queso sin horno, empieza por colocar una capa de galletas trituradas en la base y a continuación, escudilla la crema de queso por encima con la manga pastelera o en su defecto, colócala con una cuchara en los vasitos hasta llegar casi al borde.

8

Por último, coloca una capa de fresas troceadas y vuelve a colocar un poco de frosting de queso y galletas trituradas por encima, así los vasitos de queso y fresa quedarán muy bien decorados. Ahora ya puedes comerlos así o si lo prefieres, meterlos en la nevera un buen rato para que tengan más consistencia. ¡Están realmente deliciosos de cualquier manera!

Receta de Tarta de limón en vasitos



Ingredientes para hacer Tarta de limón en vasitos:

4 galletas María Dorada

3 huevos

205 gramos de azúcar

25 gramos de harina de maíz

½ ralladura de limón

50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente

75 mililitros de zumo de limón

Cómo hacer Tarta de limón en vasitos:

1

Tritura las galletas en una picadora eléctrica hasta que queden como una especie de tierra. Esta será la base de los vasitos de crema de limón.

Truco: Puedes utilizar cualquier tipo de galletas de este estilo, no hace falta que sean de esta marca específicamente.

2

Prepara la crema de limón batiendo primeramente las 3 yemas con 125 g del azúcar hasta blanquearlas. Luego añade la maicena previamente tamizada sin para de batir y en seguida añade la mantequilla pomada junto con el zumo de limón y mezcla de nuevo.

Truco: Reserva las claras de los huevos, no las tires.

3

Como la crema del postre de limón en vasitos en un cazo a fuego fuerte y ves removiendo durante unos 5 minutos con unas varillas de cocina hasta que espese. Entonces añade la ralladura del limón, mezcla y deja enfriar.

4

Haz el merengue casero del lemon pie batiendo 2 de las 3 claras que has reservado hasta que estén a punto de nieve. Luego añade 80 g del azúcar poco a poco y continua batiendo hasta que quede todo bien integrado.

5

Monta los vasitos de crema de limón poniendo en el fondo un pizca de las galletas trituradas. Luego vierte la crema por encima dejando un par de dedos por arriba y por último, rellena con el merengue suizo y si tienes un soplete, quémalo un poco. Si no, puedes espolvorear un poco de cacao en polvo por encima que queda muy bien.

Receta de Arroz con leche de coco y mango



Ingredientes para hacer Arroz con leche de coco y mango:
750 mililitros de bebida de leche de coco
1 rama de canela
1 limón
125 gramos de arroz redondo
200 gramos de azúcar (1 taza)
1 lata de leche de coco (400 g)
1 mango de buen tamaño

Cómo hacer Arroz con leche de coco y mango:

1

Para preparar un delicioso arroz con leche de coco y mango, coloca los 750 g de leche de coco en un cazo junto con la ramita de canela y la piel de limón. Pon al fuego y deja que hierva a fuego suave.

Truco: corta la piel de limón con un cortador de verduras para conseguir una piel fina y con la menor parte blanca que es la que amarga.

2

Cuando hierva la leche de coco, añade el arroz y deja cocer a fuego suave durante unos 30-40 minutos hasta que el arroz esté blandito pero quede aún con líquido.

3

Agrega el azúcar y remueve.

4

Abre la lata de leche de coco y remueve si tiene parte sólida. A continuación, incorpora la leche de coco al arroz con leche y remueve unos 5 o 10 minutos más hasta que el arroz quede cremoso. No lo dejes seco, pues una vez enfría tiende a embeber y quedará más rico cremoso. Deja entibiar.

5

Mientras prepara el mango. Pélalo y corta la mitad en dados y tritura la otra mitad con unas varillas eléctricas hasta hacerlo puré.

6

Reparte el puré de mango en cuatro vasitos.

7

Seguidamente, retira del arroz con leche de coco la canela y la piel de limón y reparte en los vasitos encima del puré de mango. Por último, decora con los daditos de mango.

8

Reserva los vasitos de arroz con leche de coco y mango en la nevera hasta el momento de servir. Verás qué ricos están. ¡Anímate a hacerlos en casa y cuéntanos qué te ha parecido la receta!

Receta de Postre de yogur y gelatina



Ingredientes para hacer Postre de yogur y gelatina:
80 gramos de Gelatina de fresa
180 gramos de Yogur de fresa
1 tarro de Leche condensada
3 sobres de Gelatina sin sabor
Vasos para montar la gelatina

Cómo hacer Postre de yogur y gelatina:

1

Alistar todos los ingredientes para la elaboración de este postre de yogur.

2

Calentar dos tazas de agua en una olla o cazo.

3

Cuando el agua esté hirviendo, agrega la gelatina y mezclar muy bien para disolverla.

4

Servir en todos los vasos un tercio de gelatina, fíjate en al fotografía.

5

En un poco de agua fría agrega un sobre y medio de gelatina sin sabor, deja que se hidrate.

6

En una olla pon a calentar la gelatina hidratada y, cuando esté completamente líquida, agrega el yogur de fresa.

7

Dejar enfriar y sirve la mezcla anterior en las vasos cuando la gelatina de fresa esté completamente dura.

8

En un poco de agua fría agrega un sobre y medio de gelatina sin sabor, deja que se hidrate, lleva al fuego y cuando esté completamente líquida agrega la leche condensada. Coloca en una jarra y dejar enfriar.

9

Servir en los vasos sobre la gelatina de yogur cuando esta esté completamente dura, deja el postre en la nevera para que acabe de cuajar.

10

Servir y degustar los vasos de gelatina con yogur. Si quieres, puedes acompañar con nata montada.



Receta de Postre cremoso de maracuyá



Ingredientes para hacer Postre cremoso de maracuyá:

**230 gramos de Pulpa de
maracuyá**

**200 gramos de Crema de
leche**

**200 gramos de Leche
condensada**

**1 sobre de Gelatina sin
sabor**

Cómo hacer Postre cremoso de maracuyá:

1

Antes de realizar el postre de maracuyá, el primer paso es alistar todos los ingredientes.

2

Para empezar, en un bol debes mezclar muy bien la crema de leche con la leche condensada. Si quieres quitar un poco de azúcar a la receta, siempre puedes elaborar tu propia leche condesada sin azúcar.

3

Aparte, diluye la gelatina sin sabor con un poco de agua. Luego, caliéntala en el microondas durante un minuto y sigue mezclando hasta derretirla por completo.

4

Agrega a la gelatina la pulpa de maracuyá (debe estar a temperatura ambiente) y mezcla todo muy bien para continuar con la preparación del postre cremoso.

5

Agregala pulpa de maracuyá con la gelatina a la mezcla de leche condensada y crema de leche, remueve muy bien hasta obtener una mezcla homogénea.

6

Es momento de repartir la mezcla en los moldes que prefieras para montar el postre de maracuyá. En este caso preferí utilizar vasos con galleta triturada en el fondo, la cual encaja muy bien con el postre. Vierte sobre las galletas la mezcla de maracuyá, gelatina y leche, y reserva los vasos tapados en el frigorífico durante 4 horas como mínimo.



7

Finalmente, retíralos de la nevera y disfruta los postres cremosos de maracuyá. Al probarlo, verás que la textura que obtenemos es muy suave. Si quieres, puedes decorar los vasitos con merengue como he hecho yo.



APRENDE CON
NOSOTROS

