

Crema de leche con papaya

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Limon: media Unidad

Crema de leche: 75 Ml.

Leche: 150 Ml.

Menta fresca: 2 Hojas

Azucar: 40 grs.

Gelatina sin sabor: 2 Hoja

Papaya: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Colocar las hojas de *gelatina* en remojo con agua fría.
- Mezclar la leche con la mitad del azúcar en un bol
- Diluir las hojas de *gelatina* con la leche y dejar que se enfríe en el refrigerador.
- *Pelar* la **papaya**, cortarla en trozos y triturarla con ayuda de una batidora.
- Por otro lado, montar la **crema** con el resto del azúcar.
- Mezclar con la *papaya* triturada.
- Incorporar la *crema* con *papaya* a la mezcla de leche
- Dejar que se enfríe unos minutos en el refrigerador.
- Después, mezclar bien y colocarla en vasos individuales.
- Decorar con unas hojas de *menta* y servir frío.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crema-de-leche-con-papaya>