

Cuajada de creamcheese

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Leche: 350 cc

Azucar: 50 g

Creamcheese: 50 g

Menta: Cantidad deseada

Jugo de Limón: 1 cda.

Gelatina sin sabor: 1 cdita.

Yema de huevo: 1 Unidad

Semillas de cuco: Cantidad deseada

Preparación de la Receta

Para comenzar

Llevamos una olla al fuego con la leche y el azúcar

- Car
- Calentamos sin que hierva
- Reservamos.
- Luego, hidratamos en 3 cucharadas grandes de agua, 1 cucharada de té de *gelatina*
- Llevamos al microondas por 15 segundos y mezclamos bien.
- En un bol, mezclamos la creamcheese con 1 yema de *huevo*
- Incorporamos, de a poco, la leche templada hasta unificar la preparación sin tener grumos.
- Por último, agregamos la *gelatina* diluida y 1 cucharada grande de *jugo de limón*.
- Colocamos en recipientes individuales y llevamos a la heladera durante 30 minutos hasta que cuaje.
- Terminar con semillas de cuco hidratadas en *almíbar* al 30 % y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cuajada-de-creamcheese>