

Vasitos Zaida

Ingredientes:

1 sobre de gelatina de limón
1 vaso de agua (250 ml)
400 gr. de queso cremoso
200 gr. de nata líquida
40 gr. de azúcar
Mermelada de fresa



Elaboración:

En un cazo amplio poner a hervir el agua y disolver la gelatina, removiendo hasta su completa disolución. Retirar del fuego y añadir por este orden sin dejar de remover, el queso, la nata y el azúcar. Para que la mezcla nos quede bien homogeneizada y suave, dar unos toques con la batidora. Echar sobre vasitos individuales y cubrir cada uno con una cucharadita de mermelada de fresas, si es casera mejor que mejor. Meter al frigorífico como

2 horas y listos para disfrutar.

Nota:

Estos vasitos tan fáciles, ricos y suaves, son un éxito seguro, aptos para todos los públicos. Mi hija los trajo a una comida familiar y desde entonces han tomado su nombre "Vasitos Zaida". Espero que los disfrutéis tanto como nuestra familia.



REFERENCIA CURRICULAR

Toñi Morera Sánchez. Aunque cocinar nada tiene que ver con su formación ni con su profesión, es una afición muy importante para ella. La cocina le conecta a la tierra, a lo básico, a lo fundamental, a la vez que le da alas para crear, innovar, experimentar o sencillamente reproducir. Disfruta aprendiendo continuamente, como disfruta jugando/enseñando. Y esto es lo que nos ofrece: comida saludable para hacer, aprender, jugar, degustar y agasajar.

Secciones: **Cocinar**, **Con placer**