

CUAJADA DE FRESA

INGREDIENTES

1. 260 gr de fresas
2. 760 gr de leche
3. 2 sobre de cuajada
4. 30 gr de tagatosa

PREPARACIÓN

Se echa en el vaso de la batidora las fresas limpias y cortadas por la mitad, trituramos , añadimos la cuajada y mezclamos bien.

Reservamos la mezcla.

Ponemos en un cazo la leche a calentar hasta que empiece a hervir, añadimos al cazo la mezcla reservada y mezclamos bien en el fuego durante unos 5 min. sin llegar a hervir.

El contenido se reparte en los recipientes y se deja enfriar en el frigo durante cuatro o cinco horas.

Decorar al gusto.

RACIONES

Total 20 raciones de hidrato de carbono
para 8 porciones sería 2,5 raciones de hc/und.

