



Crema fría de galletas

Descripción

default watermark



Recetas fáciles como esta merece la pena tener, si son fresquitas mucho mejor y si además son rápidas y sin horno! Ni te cuento!

Enlaces de recetas con caramelo casero fáciles y fresquitas para el verano.

[Pastel de piña fresca fácil](#) , [Tarta de queso fácil sin horno](#) , [Flan de manzana y galletas al microondas](#) , [Flan de melocotón](#) , [Flan de limón y leche condensada](#) .

Ingredientes: (Para siete vasitos).

Para la crema.

- 500 ml de leche.
- 60 gr de azúcar.
- 10 galletas tipo María o tostadas.
- 1 sobre de cuajada en polvo. He puesto Royal
- 1/2 cucharadita de postre de canela molida.

Para el caramelo.

- 100 gr de azúcar.
- 90 ml de agua.

Preparación:

Escogemos el/los moldes para el postre. Hoy he elegido unos vasitos pequeños.

Para el caramelo.

En una sartén antiadherente ponemos el azúcar y el agua, calentamos a fuego medio, removemos de vez en cuando hasta que el caramelo adquiera un color dorado. **Ojo que no se oscurezca mucho porque amarga.**



Veremos el caramelo sobre los moldes y reservamos.



Para la crema.

Pasamos parte de la leche a un vaso no muy grande (no es necesario llenarlo del todo) y diluimos la cuajada en polvo, reservamos.

En un vaso batidor o jarra echamos 250 ml de leche, las galletas troceadas, el azúcar, la canela molida y la leche con la cuajada diluida. Trituramos y reservamos.

En una cazuela, ponemos al fuego la leche restante. Cuando empiece a hervir le añadimos la mezcla de leche y galletas, removemos bien que no se nos pegue al fondo de la olla. Cocinamos 10-15 minutos llevando a ebullición.

default watermark



default watermark

Retiramos del fuego y llenamos los moldes con la crema de galletas.

default watermark

A close-up photograph of a glass filled with a light-colored, frothy beverage, likely iced coffee or a milkshake. The glass is partially filled, and the liquid has a thick, creamy texture. The background is dark and out of focus, showing some vertical lines. A diagonal watermark is overlaid on the image.

default watermark

Dejamos enfriar en la nevera por lo menos un par de horas antes de servir.

Podemos decorar con virutas/pepitas de chocolate, cacao en polvo, espolvorear con canela? O tal cual.



Consejo: He hecho el postre la vÃspera de su consumo. Sacaremos nuestros vasitos de la nevera un rato antes de servir y los pondremos en agua caliente para que se funda un poco el caramelo (con que cubra el fondo de los vasos suficiente).

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres.**

En la web: **www.masqpostres.es**

TambiÃn puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?!

a nuestro correo electrÃ³nico: **hola@masqpostres.es**

Pero si prefieres recibir nuestras nuevas recetas al instante, puedes suscribirte pinchando en Â«SuscrÃbeteÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o desde tu mÃ³vil abajo a la izquierda.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n

septiembre 7, 2018

Autor

admin