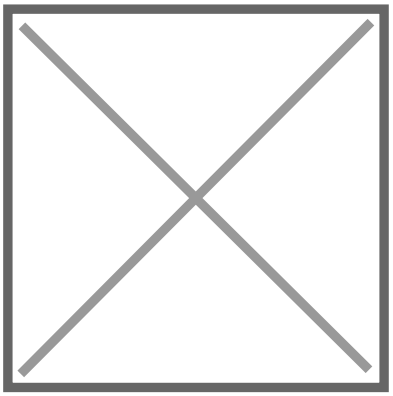
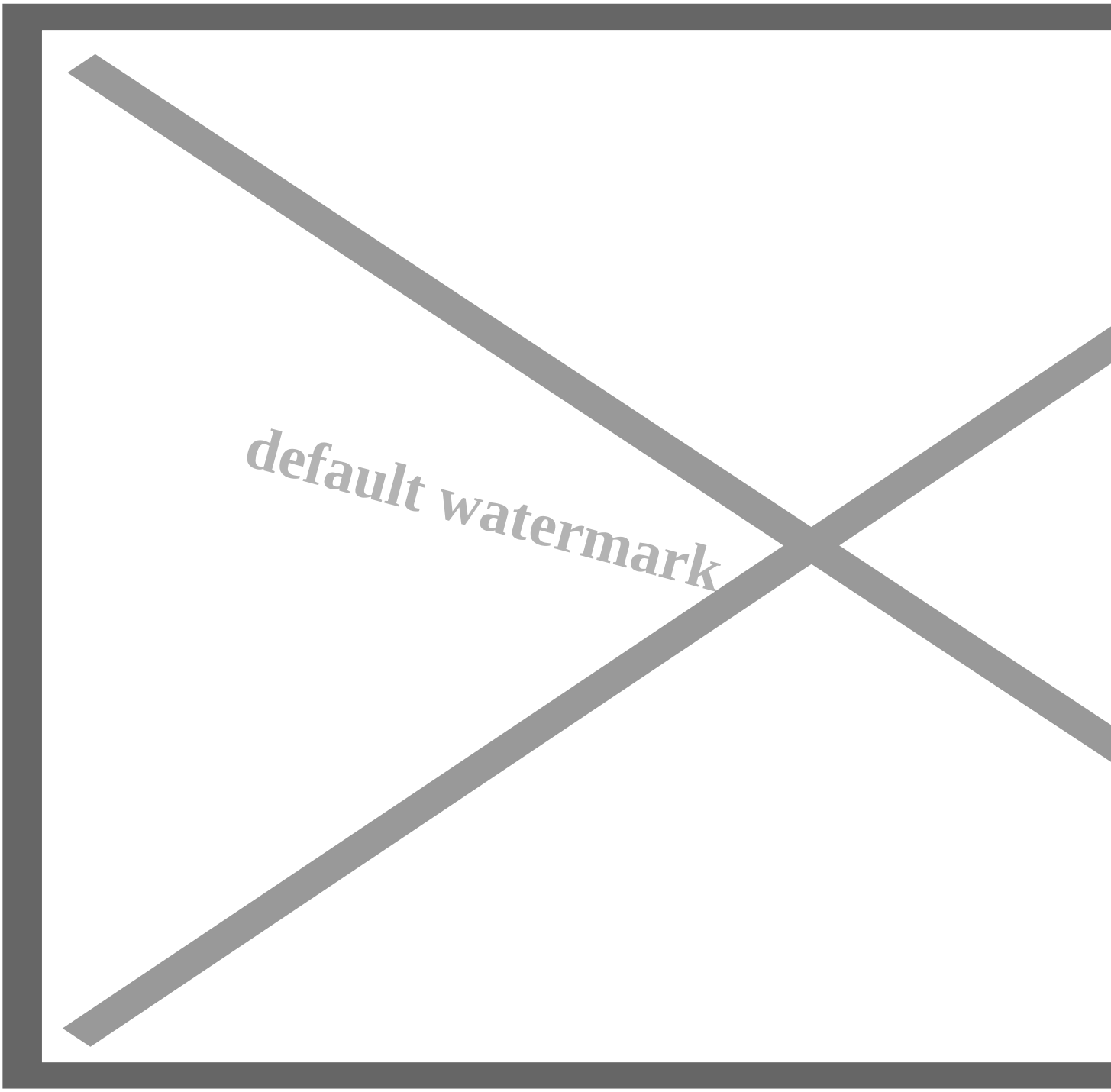


Crema frÃa de galletas

DescripciÃ³n

default watermark



Recetas fÃ¡ciles como esta merece la pena tener, si son fresquitas mucho mejor y si ademÃ¡s son rÃ¡pidas y sin hornoâ?¦Â¡Ni te cuento!

Enlaces de recetas con caramelo casero fÃ¡ciles y fresquitas para el verano.

Pastel de piÃ±a Â«freskifÃ¡cilÂ» , *Tarta de queso fÃ¡cil sin horno* , *Flan de manzana y galletas al microondas* , *Flan de melocotÃ³n* , *Flan de limÃ³n y leche condensada* .

Ingredientes: **(Para siete vasitos).**

Para la crema.

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

default watermark

Para el caramelo.

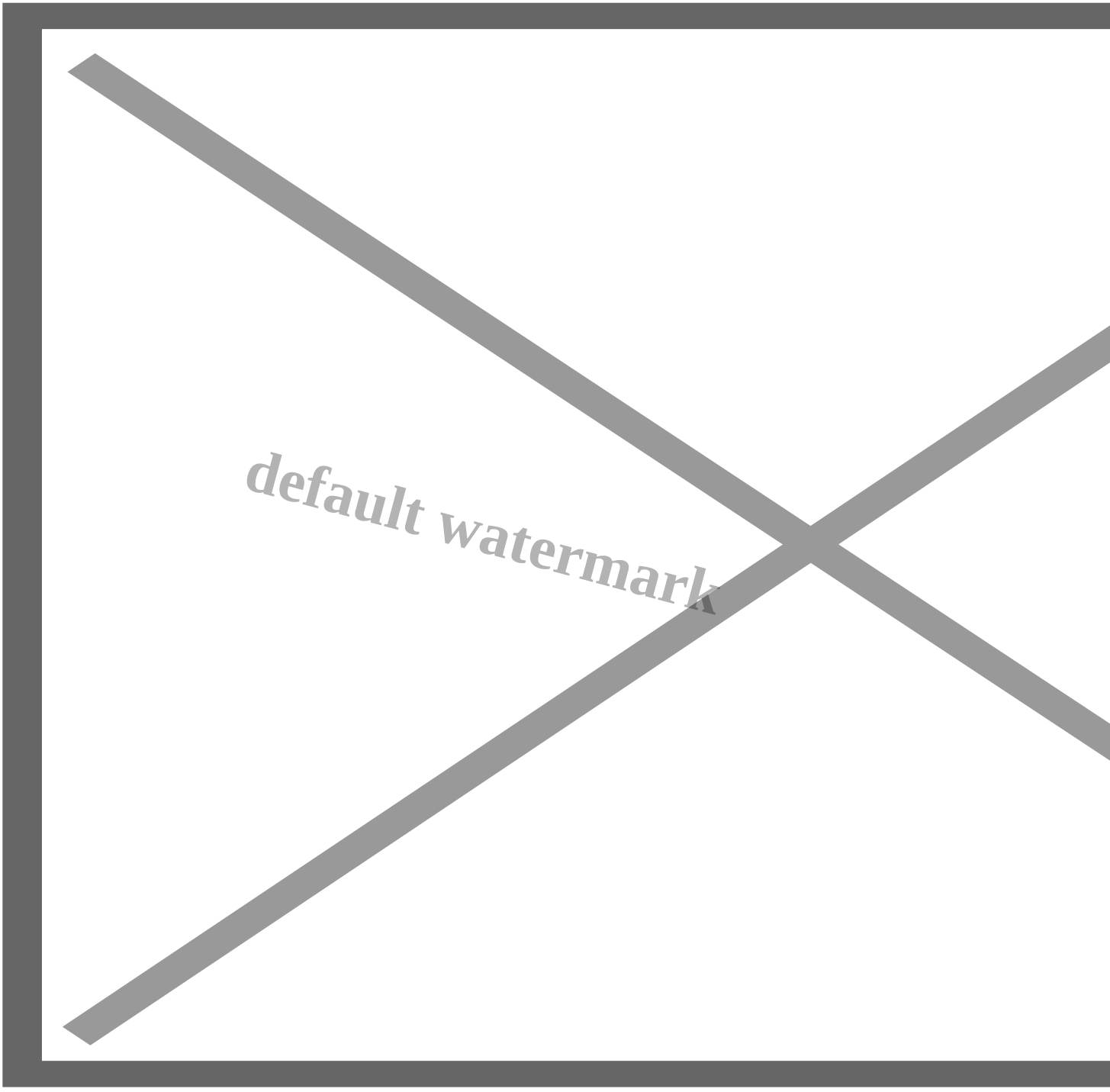
- 100 gr de azÃºcar.
- 90 ml de agua.

PreparaciÃ³n:

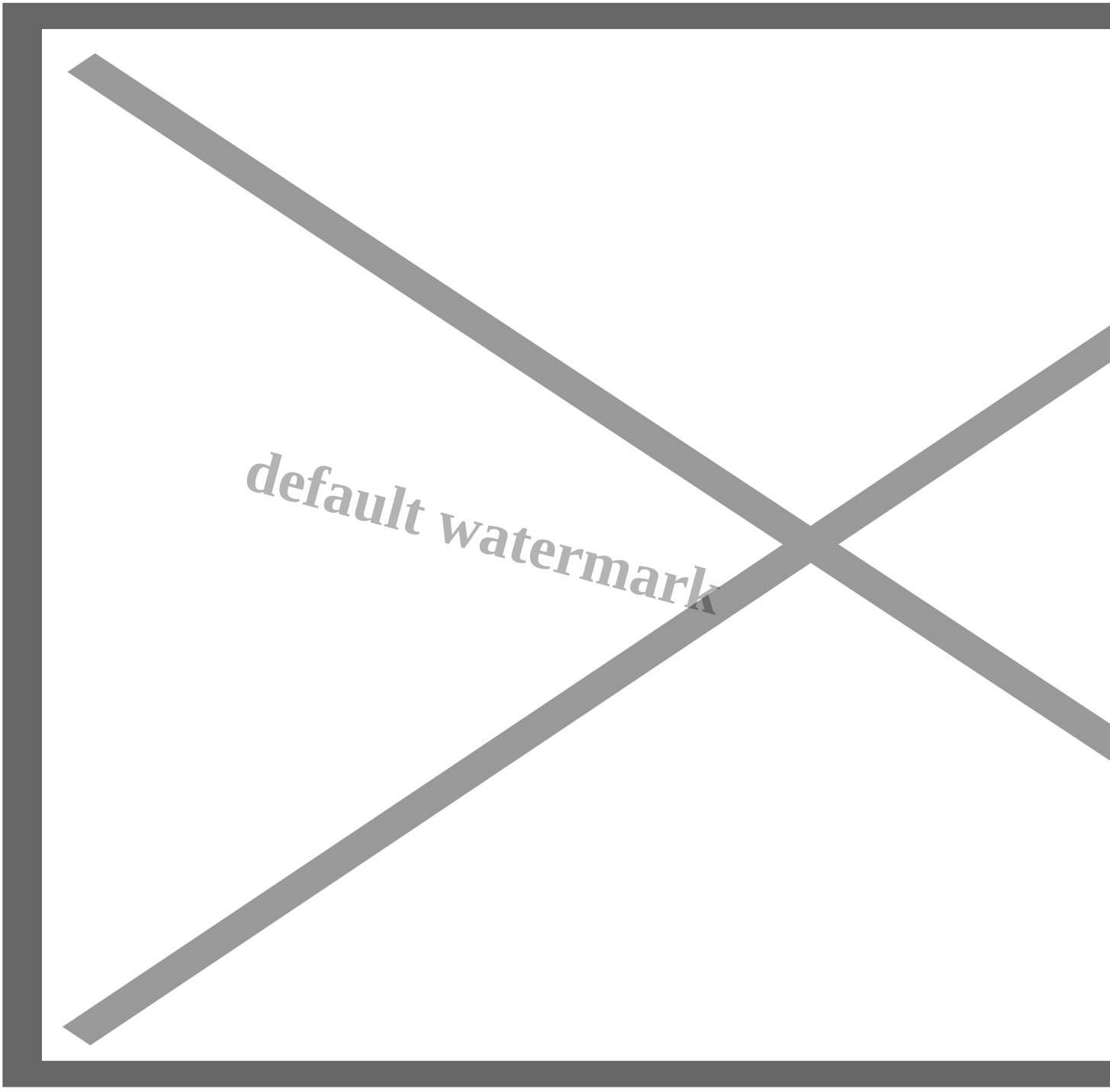
Escogemos el/los moldes para el postre. Hoy he elegido unos vasitos pequeÃ±os.

Para el caramelo.

En una sartÃ©n antiadherente ponemos el azÃºcar 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 azÃºcar, 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 aÃ±adimos la mezcla de leche y galletas, removemos bien que no se nos pegue al fondo de la olla. Cocinamos 10-15 minutos llevando a ebulliciÃ³n.

default watermark

default watermark

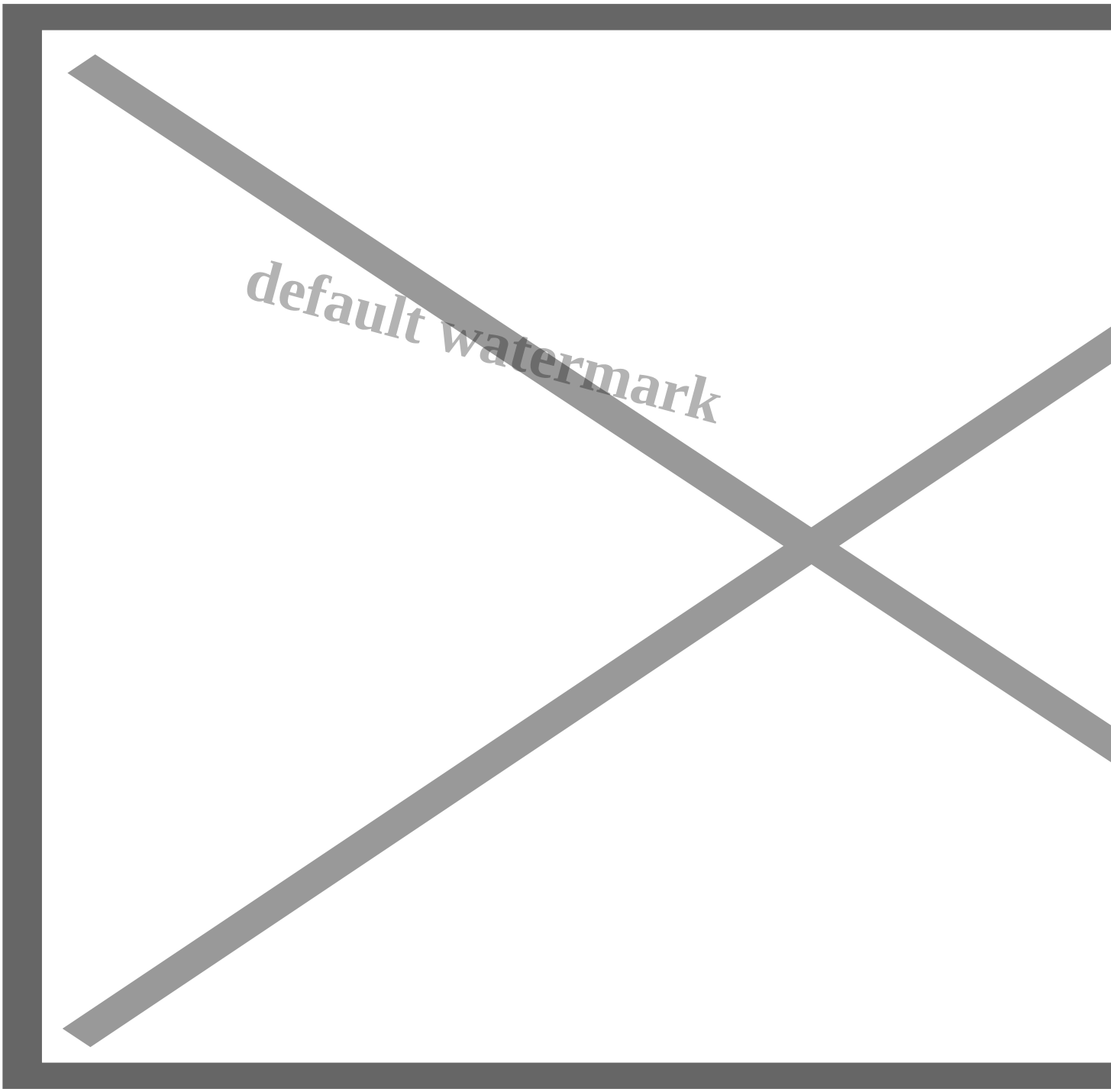
Retiramos del fuego y llenamos los moldes con la crema de galletas.

default watermark

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 canelaâ?¦ 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**

TambiÃ©n puedes mandarnos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦

default watermark

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