

Cuajada de galleta maría, light



Elementos del invento:

- 20 galletas sin azúcar (en mi caso, sin azúcar, sin fructosa y sin sal)
- 2 cucharaditas de edulcorante
- 730 ml de leche
- 150 ml de nata
- 1 sobre de cuajada

Elaboración de los elementos:

Trituramos las galletas.

En un cazo ponemos la leche, la nata, el sobre de cuajada, el edulcorante y las galletas trituradas.

Ponemos a calentar hasta que espese sin llegar a hervir, removiendo constantemente.

Ponemos en los moldes elegidos y tapamos (con papel film) directamente sobre la cuajada, así al enfriar no se quedará la primera capa fea y seca. Poner en el frigorífico a enfriar.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>