

Cuajada de café ligth y descafeinado



Elementos del invento:

- 1 litro de leche desnatada
- 20 galletas María (yo sin azúcar, sin fructosa y sin sal)
- 4 cucharaditas de edulcorante
- 3 cucharaditas de café descafeinado instantáneo
- 1 sobre de cuajada

Elaboración de los elementos:

Trituramos las galletas, las ponemos en una olla con el litro de leche (menos medio vaso), el edulcorante líquido y el café. En el medio vaso de leche disolvemos el sobre de cuajada.

Llevamos los ingredientes de la olla a ebullición y añadimos la leche con el sobre de cuajada. Removemos y cuando vuelva a hervir, retiramos.

Ponemos en los recipiente y dejamos refrigerar al menos un par de horas.

Ale, a disfrutar!!!

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