Arbolito de naranja Dukan

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Javier Alcalde

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Es prefirible prepararlo el día anterior.

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 tarrina de Queso de untar 0% San Millán
- 3 láminas de Gelatina neutra
- 2 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 250 ml. de Leche desnatada
- Al gusto de Aroma de naranja
- Unas gotitas de Colorante alimenticio ro jo y amarillo

Preparación:

Paso 1
Hidratamos la gelatina en agua fría

Paso 2
En un cazo ponemos la leche a calentar y antes de que empiece a hervir echaremos el queso hasta que se mezcle bien, seguidamente añadiremos el aroma y el edulcorante y los colorantes al gusto.

Paso 3
Apagamos el fuego y echamos la gelatina removiendo hasta que se deshaga. Lo ponemos en un molde de silicona y enfriar en la nevera unas 4 horas aprox. Los adornos no son aptos para la dieta.