

Cuajada de galleta maria sin azúcar



Elementos del invento:

- 24 galletas maria sin azúcar
- 60 gr de tagatosa (o 120 gr de azúcar)
- 1 litro de leche
- 1 sobre de cuajada

Elaboración de los elementos:

Trituramos las galletas maria y reservamos.

Retiramos un vaso de leche en el que disolvemos el sobre de cuajada. El resto de leche la ponemos en un cazo junto con la tagatosa y las galletas trituradas. Calentamos y añadimos el vaso de leche con la cuajada. Seguimos calentando hasta que espese, pero sin que llegue a hervir.

Ponemos en los moldes elegidos y tapamos con papel film, que esté bien pegado a nuestra cuajada para que no se haga costra. Refrigeramos y

Ale, a disfrutar!!!

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