

Petit Suisse casero



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 15min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/petit-suisse-casero>

Preparación

Preparar un bol y colocar las frutillas limpias, cortadas y sin el rabito con azúcar, y triturar todo. En otro recipiente, colocar las láminas de gelatina neutra y ponerles agua para que se hidraten. Poner a calentar una cacerola con las frutillas y el azúcar hasta que empiece a hervir, en ese momento, apagar el fuego y añadir las hojas de gelatina. Remover bien e ir añadiendo poco a poco la crema de leche y el queso crema. Mezclar hasta que esté todo bien incorporado. Preparar unos vasitos pequeños o tacitas para ir colocando los Petit Suisse. Meter todos los recipientes en la heladera durante al menos 8 horas para que se enfríen y cuajen. Disfrute!

▣ **Tip para la receta**

Puede prepararlos con otro tipo de frutas.



Ingredientes

- 500 gramo/s Frutillas maduras
- 300 gramo/s Queso Crema
- 200 gramo/s Azúcar
- 3 hoja/s Gelatina neutra
- 400 cc. Crema de leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces