



Cuajada casera

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Fácil

FUNCIONES: Manual

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 4 mins

TIEMPO TOTAL: 9 mins

ACCESORIOS: 

Ingredientes

Ingredientes 1

250ml de leche
1 sobre de cuajada
250ml de leche fría

Preparación

Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 96°C y presiona OK. A continuación, ajusta el tiempo a 4 minutos utilizando los botones más (+) o menos (-) y presiona OK. Por último, ajusta la velocidad a 3 y presiona OK. Coloca el accesorio pala de remover.

Paso 1

Introduce el primero de los INGREDIENTES 1 (250ml de leche) en el recipiente. Coloca la tapa sobre el recipiente y presiona el botón START. Mientras se bate, mezcla en un bol aparte el contenido del sobre de cuajada con la leche fría hasta que no queden grumos. Cuando falten 2 minutos para el final, vierte la mezcla de leche y cuajada poco a poco en el recipiente y deja acabar el programa. Reparte el contenido del recipiente en 4 vasitos y deja enfriar por completo antes de servir.

La cuajada es ideal acompañada con miel, pero también se puede servir con azúcar, alguna mermelada o compota.

Apto para:
Celíacos.