HELADO DE QUESO COTTAGE Y FRESAS

Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de congelado: 2 a 4 horas
Salen de 4 a 6 porciones

Ingredientes:

- 2 tazas de queso cottage (requesón), con toda la grasa
- 1 taza de fresas, cortadas pequeños pedazos
- ¼ taza de jarabe de arce puro
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 4 galletas maria, digestives o la que tengas, trituradas

Instrucciones:

1. Agrega el queso, ½ taza de las fresas cortadas, el jarabe de arce y la vainilla, a un procesador de alimentos o licuadora, procesar hasta que quede completamente suave y sin grumos.

2. Vierte la mitad de la mezcla en un recipiente seguro para congelar, esparcir la mitad de las galletas trituradas y la mitad de las fresas restantes, luego agrega la otra mitad de la mezcla y las galletas y fresas restantes

3. Tapar y congelar para que cuaje, tardará entre 2 y 4 horas en congelarse por completo.

4. Una vez congelado, retira el helado del congelador y déjalo reposar a temperatura ambiente durante 10-20 minutos para que se descongele un poco. Servir, disfrutar y ser feliz!

Notas:

*El queso cottage tiene que ser full fat, para que pueda quedar cremoso y con textura de helado, si usas sin grasa entonces le quitarás esa cremosidad.

*El sirope de maple lo puedes sustituir por miel de abejas o la que tu prefieras.

*Si no se congela por tanto tiempo o por completo, probablemente podrías simplemente sacar y servir de inmediato.

www.unapizcadeluna.com

www.unapizcadeluna.com