

Recetas Con Miel



Postre frío de miel

Ingredientes

- 1 paquete de queso crema de 8 onz
- $\frac{1}{4}$ taza de miel
- 1 paquete de 10 oz. de fresas congeladas, parcialmente descongeladas
- 2 tazas de malvaviscos en miniatura
- 1 taza de rodajas $\frac{1}{4}$ " guineo maduro
- 1 taza de crema espesa, batida

Elaboración

Crema el queso crema hasta que esté liviano y abultado. Incorpore sin batir las fresas, los malvaviscos y las rodajas de guineo. Bata la crema hasta que esté lo firme y retenga la forma. Incorpore a la mezcla. Transfiera con una cuchara a un molde de $1\frac{1}{2}$ cuartos. Refrigere de un día para el otro no menos de 6 horas, preferiblemente de un día para otro.

Rinde para 8 porciones