



Crema de arándanos

# Crema de arándanos

[Mas recetas Microondas en http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php](http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php)

## Ingredientes:

250gr. de arándanos, 1 sobre de gelatina de arándanos, 3 cucharadas de azúcar, 1 limón y 2 tazas de nata montada con azúcar.

## Pasos a seguir:

- 1) Se lavan, se trituran los arándanos en la batidora y se reservan.
- 2) Se exprime el limón en un recipiente, se cocer 1 minuto, aproximadamente y se disuelve en él la gelatina.
- 3) Se mezcla la gelatina con el puré de arándanos, la nata, el azúcar y se reparte en 4 recipientes individuales.
- 4) Enfriar en la nevera y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/microondas/crema-de-arandanos-143.php>