







# CASSATA DE MASMELOS







## INGREDIENTES:

- 500gr de Queso Crema 
- 250gr de Leche Condensada 
- 250gr de Crema de Leche 
- 1 bolsa de Masmelos Blancos Pequeños 
- 2 Sobres de Gelatina SIN Sabor 
- Canela en Polvo 



## PREPARACIÓN:

- Se licua el queso crema con la leche condensada crema de leche y gelatina sin sabor. 
- Se vierte la mezcla en un recipiente. 
- Se agregan los masmelos sin mezclarlos.  (Deben cubrir toda la superficie)
- Luego se espolvorea la canela, al gusto. 
- Refrigerar por 45 min o hasta que esté cuajado.
- ¡Bon Appetit!

Josselin Bryan González