

## RICOTON

### PARA 12 PORCIONES:

1 Kg De ricota descremada.

1 manzana rallada.

Ralladura cascara de ½ limon.

1 cucharadita de esnecia de vainilla.

3 ccucharas soperas de leche descremada en polvo.

1 ½ cucharada de polvo de hornear.

Edulcorante liquido (Dulkre), porque tolera mas el calor.

Aparte preparar 2 yemas, más 5 claras batidas a nieve y 12 flaneritos rociadas con fritolin y espolvoreadas con leche en polvo para que no se peguen.

Mezclar todos los ingredientes y hornearlos poco tiempo 5 min.

Aproximadamente.

Colocarlos en los moldes correspondientes y bañarlos con una compota espesa edulcorada y licuada, por ej.de ciruelas.

### Espumon de distintos sabores:

Hacer gelatina Light de banana de 8 porciones y diluirla en 1 pote de yogurt de banana o vainilla, mas 1 taza de agua fría y 2 tazas de agua caliente.

Dejar enfriar y cuando este solidificada, licuar y volver a enfriar.

Así se puede realizar con gelatina Light de limón y yogurt Ser de lemon Pie o gelatina Light de durazno y yogurt de durazno.

O UTILIZAR CUALQUIER SABOR QUE COMBINE.

### Otros espumones:

½ litro de leche descremada más ½ litro de agua en 3 sobres de gelatina sin sabor.

Una vez que este solidificado licuar con 1 banana y edulcorar a gusto.

Volver a enfriar.

½ litro de leche descremada más ½ litro de agua en 3 sobres de gelatina sin sabor, jugo y ralladura de limón más edulcorante a gusto.

Cuando este solidificado licuar.