



|  |   |
|--|---|
|  |   |
|  | Gabriel <a href="#">Gabriel en tu Cocina</a>  |
|  | 8-10  |
|  | 15 minutos aprox. (más reposo)  |
|  | 250gr de Leche (entera, desnatada o semi)<br>250gr de Leche evaporada Ideal (o nata para montar o cocinar)<br>120gr de Azúcar<br>100gr de Queso de untar o mascarpone<br>1 sobre de Cuajada<br>1 cucharadita de vainilla o un sobre de azúcar avainillado<br>Sirope de fresa<br>Conguitos |

Hola! Ya va quedando poco para la noche de Halloween, por lo que os traemos una receta de ojos sangrientos que puede encajar a la perfección si estáis buscando ideas para montar

una party donde cualquier zombi se pondría las botas.

La receta es de otro robot, y está adaptada para hacer con nuestro Companion por [Gabriel](#). Podéis verla a continuación, seguro que la apuntáis en la lista para aterrorizar a vuestros invitados y que la fiesta sea un puntazo!

1. Equipamos el robot con el accesorio batidor y ponemos en el bol la leche, la leche evaporada o la nata, el queso, el azúcar, la vainilla y el sobre de cuajada. Programamos velocidad 6, 100°, 7 minutos.



2. Volcamos la mezcla del bol en moldes de semi esfera engrasados (o hueveras). Dejamos un mínimo de dos horas en la nevera.

3. Desmoldamos y colocamos sobre blondas de magdalenas. Hacemos unas grietas con un palillo, y en el centro, ponemos un chorreón de sirope de fresa y volvemos a repasar las grietas.

4. Colocamos un conguito en el centro y llevamos a la nevera.

Si los dejamos de un día para otro están más buenos

[Ana Sevilla](#)