

## Ingredientes

Queso crema: 200g

Azúcar: 100g

Nata: 400ml

Extracto de vainilla: 1 cda

Leche: 250ml

, , , , , , , , , ,

Parmesano: 20g

Cuajada: 12g (1 sobre)

Mantequilla: 20g

Galletas Biscoff: 12

Caramelo

## Instrucciones

- Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida
- Poner la galleta en el fondo de 6 tarros, aplastarla y dejar los tarros en la nevera
- Poner en una olla el queso crema, nata, azúcar, vainilla, mitad de la leche, remover y cocinar a fuego bajo hasta que hierva
- Añadir el parmesano a la olla
- Integrar la cuajada con el resto de la leche y añadirla a la olla
- Cocinar hasta que espese ligeramente
- Añadir la mezcla a los tarros pasándola por un colador
- Dejar reposar los tarros 2h en la nevera
- Poner caramelo por encima y dejar reposar otras 2h