

- Gelatina de yogurt y naranja -



INGREDIENTES

Gelatina de naranja

1 TAZA DE AGUA CALIENTE

1 SOBRE DE GELATINA SABOR NARANJA

½ NARANJA PICADA

Gelatina de yogurt

1 TAZA DE YOGURT NATURAL SIN AZÚCAR

½ TAZA DE AGUA A TEMPERATURA AMBIENTE

1 SOBRE DE GELATINA HIDRATADA SIN SABOR

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. PARA HACER LA GELATINA DE NARANJA COLOCA EN UN BOL EL AGUA CALIENTE Y MÉZCLALA CON LA GELATINA. MEZCLA BIEN Y DEJA ENFRIAR.
2. PARA HACER LA GELATINA DE YOGURT COLOCA EN UN BOL EL YOGURT, EL AGUA Y LA GELATINA SIN SABOR, PREVIAMENTE HIDRATADA. AÑADE EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, MEZCLA BIEN Y RESERVA.
3. COLOCA EN UN VASO UN POCO DE GELATINA, YA SEA DE YOGURT O NARANJA, Y LLEVA AL REFRIGERADOR POR 20 MIN O HASTA QUE ESTÉ FIRME.
4. COLOCA OTRA CAPA DE GELATINA INTERCALANDO LOS SABORES HASTA LLEGAR AL TOPE DEL VASO.
5. ADORNA CON TROZOS DE NARANJA FRESCA.