

- HELADO DE UNICORNIO -



INGREDIENTES

- 5 TAZAS DE CREMA PARA BATIR
- 5 CDTAS. DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 11 G DE GELATINA DE FRESA
- 11 G DE GELATINA DE PIÑA
- 11 G DE GELATINA DE MORA
- 11 G DE GELATINA DE LIMÓN

- COLORANTE ARTIFICIAL ROJO (OPCIONAL)
- COLORANTE ARTIFICIAL AMARILLO (OPCIONAL)
- COLORANTE ARTIFICIAL AZUL (OPCIONAL)
- COLORANTE ARTIFICIAL VERDE (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA CADA TAZA DE CREMA EN UN RECIPIENTE DIFERENTE.
2. AGREGA UNA CUCHARADITA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO A CADA RECIPIENTE DE CREMA Y MEZCLA BIEN, TE PUEDES AYUDAR DE UNA BATIDORA.
3. A CADA PORCIÓN DE CREMA AÑÁDELE UN SABOR DE GELATINA DIFERENTE Y SIGUE MEZCLANDO HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS, PARA EL COLOR MORADO EN LUGAR DE GELATINA COMBINA LOS COLORANTES ROJO Y AZUL HASTA OBTENER EL TONO QUE DESEAS.
4. SI QUIERES COLORES MÁS INTENSOS PUEDES AGREGAR UN POCO DE COLORANTE.
5. BUSCA UN MOLDE QUE PUEDES METER AL CONGELADOR Y VIERTE CUCHARADAS DE CADA MEZCLA ALTERNANDO LOS COLORES.
6. AÑADE UN POCO MÁS DE CREMA COLOREADA SI LO DESEAS Y MEZCLA LEVEMENTE LAS PORCIONES SERVIDAS EN EL ENVASE PARA CREAR UN EFECTO ARCOÍRIS.
7. CONGELA POR 5 HORAS Y DISFRUTA TU HELADO COMO PREFIERAS.