

# - TRIFLE NAVIDEÑO -



## INGREDIENTES

120 G DE GELATINA SABOR CEREZA

625 ML DE AGUA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

UN PAQUETE DE GALLETAS SABOR VAINILLA

2 TAZAS DE FRUTOS ROJOS: FRESAS, ARÁNDANOS, FRAMBUESAS

CREMA CHANTILLY

HOJAS DE MENTA

## PROCEDIMIENTO

- HIERVE AGUA EN UNA OLLA Y DISUELVE EN ELLA LA GELATINA DE CEREZA.
- DEJA QUE ENFRÍE UN POCO Y ÉCHALE EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
- LLENA TUS COPAS ALTAS HASTA LA MITAD CON LA MEZCLA DE GELATINA, AGREGA LOS FRUTOS ROJOS Y REFRIGERA HASTA QUE CUAJE (1 HORA APROX.)
- MUELE MEDIO PAQUETE DE GALLETAS SABOR VAINILLA Y, CUANDO ALCANCE LA GELATINA LA CONSISTENCIA DESEADA, AGREGA LAS GALLETAS MOLIDAS Y LLENA EL RESTO DE LA COPA CON CREMA CHANTILLY.
- DECORA CON FRUTOS ROJOS PARTIDOS Y UNA HOJA DE MENTA.