

- Gelatina de playa -



INGREDIENTES

1 CAJA DE GELATINA DE MORA AZUL

4 TAZAS DE AGUA

GOMITAS CON FORMA DE SALVAVIDAS (AL GUSTO)

GALLETAS DE OSITOS O ANIMALITOS (AL GUSTO)

2 TAZAS DE CREMA PARA BATIR

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

COLORANTE AZUL

VASITOS DE PLÁSTICO TRANSPARENTES PARA GELATINAS

PROCEDIMIENTO

1. HIERVE DOS TAZAS DE AGUA Y DISUELVE LA GELATINA EN ELLAS.
2. CUANDO ESTÉ BIEN DISUELTA, APAGA LA FLAMA E INTEGRA LAS DOS TAZAS DE AGUA RESTANTES.
3. VIERTE LA MEZCLA EN LOS VASITOS, LLENÁNDOLOS HASTA LA MITAD.
4. REFRIGERA HASTA QUE LA GELATINA SE ENDUREZCA.
5. MIENTRAS TANTO EN UN RECIPIENTE AGREGA LA CREMA PARA BATIR Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y BATE HASTA TENER UNA CONSISTENCIA ESPESA Y ESPONJOSA. .
6. AGREGA MUY POCO COLORANTE A LA CREMA Y REVUELVE LIGERAMENTE CUIDANDO QUE NO SE COMBINEN POR COMPLETO AMBOS COLORES, SINO QUE QUEDA LA CREMA BLANCA CON SÓLO ALGUNOS TOQUES DE AZUL.
7. CUANDO LA GELATINA ESTÉ LISTA, COLOCA LA CREMA SOBRE CADA VASITO DÁNDOLE UNA TEXTURA DE ESPUMA DE MAR.
8. TOMA LAS GALLETAS DE ANIMALITOS Y COLÓCALE LAS GOMITAS COMO SALVAVIDAS. ÚSALAS COMO TOPPING PARA DECORAR LAS GELATINAS.