

## - Gelatina de frutas -



### INGREDIENTES

- 2 PAQUETES DE GELATINA DE FRESA
- 3 TZ DE AGUA HIRVIENDO
- 2 TZ DE AGUA FRÍA
- 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- 2 TZ DE FRESAS
- 1 MOLDE PARA GELATINA
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

### PROCEDIMIENTO

1. DISUELVE UN SOBRE DE GELATINA EN 2 TZ DE AGUA CALIENTE.
2. AÑADE 2 TZ DE AGUA FRÍA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y MEZCLA
3. DEJA REPOSAR POR 15 MINS.

4. EN EL RECIPIENTE, SIRVE LA GELATINA Y AÑADE LAS FRESAS PICADAS.
5. REFRIGERA POR 2 HORAS.

APARTE,

6. DISUELVE EL OTRO SOBRE DE GELATINA EN 1 TZ DE AGUA, Y DEJA REPOSAR 5-10 MINUTOS PARA ENFRIAR UN POCO.
7. AGREGA LA LATA DE LECHE CONDENSADA, UN CHORRITO DE VAINILLA, Y BATE HASTA INCORPORAR
8. AGREGA LA MEZCLA SOBRE LA GELATINA PREVIAMENTE REFRIGERADA.
9. VUELVE A REFRIGERAR POR 2 HRS
10. RETIRA DEL MOLDE Y SIRVE.