- Gelatina de cajeta -



INGREDIENTES

Gelatina de queso:

- □ 1 BARRA DE QUESO CREMA (190 G)
- □ 1 TAZA DE LECHE CONDENSADA
- □ 1/2 TAZA DE LECHE EVAPORADA
- D 1/2 TAZA DE LECHE
- ☐ UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- □ 2 SOBRES DE GRENETINA (7 G C/U) (HIDRATADA Y FUNDIDA)

Gelatina de cajeta:

- 2 TAZAS DE CAJETA
- □ 1 LITRO DE LECHE
- ☐ 3 SOBRES DE GRENETINA (7 G C/U)
- ☐ 3/4 DE TAZA DE NUECES PICADAS (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

Para la gelatina de queso:

- 1. LICÚA TODOS LOS INGREDIENTES PARA LA GELATINA DE QUESO.
- 2. Barniza con un poco de aceite un molde de rosca para gelatina.
- 3. VIERTE LA MEZCLA DE LA GELATINA DE QUESO Y REFRIGERA HASTA QUE CUAJE.

Para la gelatina de cajeta:

- 1. Calienta la leche con la cajeta, cuando suelte el hervor retira del fuego y enfría.
- Z. VIERTE LA GRENETINA Y MEZCLA.
- 5. Separa del molde la gelatina de queso.
- 4. VIERTE POR LAS ORILLAS LA MEZCLA DE LA GELATINA DE CAJETA MOVIENDO LIGERAMENTE LA

GELATINA DE QUESO.

5. REFRIGERA POR 4 HORAS O HASTA QUE CUAJE.

6. SIRVE Y DECORA CON CAJETA Y NUECES TROCEADAS.