- 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
- 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.
2. Vierte la grenetina y mezcla.
3. 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.