

- Gelatinas de corazón -



INGREDIENTES

- 1 SOBRE DE GRENETINA (7 G)
- 2 SOBRES DE GELATINA DE FRESA (25 G CADA UNO)
- 1 TAZA DE LECHE
- 1 TAZA DE YOGURT NATURAL
- 1.5 L DE AGUA
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

PARA LA PRIMERA CAPA (ROJA):

- HIERVE UN LITRO DE AGUA.
- AGREGA UN SOBRE DE GELATINA DE FRESA.
- REVUELVE HASTA QUE SE DISUELVA.
- VIERTEN EN EL MOLDE DE GELATINA (CUIDA QUE TE QUEDEN PORCIONES IGUALES EN TODOS LOS MOLDES).
- REFRIGERA 4 HORAS O HASTA QUE HAYA CUAJADO.

PARA LA SEGUNDA CAPA (ROSA):

- CALIENTA UNA TAZA DE LECHE.
- AGREGA UN SOBRE DE GELATINA DE FRESA.
- ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
- REVUELVE HASTA QUE SE DISUELVA. ES POSIBLE QUE TE QUEDEN ALGUNOS PUNTITOS BLANCOS AL DISOLVER LA GELATINA. ESTOS VAN A DESAPARECER CUANDO CUAJE.
-

SACA LOS MOLDES DEL REFRIGERADOR CON LA CAPA PREVIA CUAJADA Y VIERTES LA MEZCLA.

- REFRIGERA POR 4 HORAS O HASTA QUE HAYA CUAJADO.

PARA LA TERCERA CAPA (BLANCA):

- HIERVE 2 TAZAS DE AGUA.
- AGREGA EL SOBRE DE GRENETINA Y DISUELVE.
- VIERTES POCO A POCO LA MEZCLA DE AGUA CON GRENETINA AL YOGURT NATURAL.
- ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y REVUELVE.
- SACA LOS MOLDES DEL REFRIGERADOR CON LA CAPA PREVIA CUAJADA Y VIERTES LA MEZCLA.
- REFRIGERA POR 4 HORAS O HASTA QUE HAYA CUAJADO.
- DESMOLDA CUIDADOSAMENTE Y SIRVE.