

- Gelatina de yogurt con salsa de fresas -



INGREDIENTES

Para la gelatina:

2 LITROS DE YOGURT NATURAL

1/4 DE TAZA DE NUEZ

1 TAZA DE LECHE CONDENSADA

1 TAZA DE MEDIA CREMA

1 TAZA DE QUESO CREMA

6 SOBRES DE GRENETINA, HIDRATADA Y FUNDIDA

Para la salsa:

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

1 TAZA DE LECHE CONDENSADA

2 TAZAS DE FRESA, TROCEADAS

Para decorar:

MENTA O HIERBABUENA FRESCA

FRESAS

PROCEDIMIENTO

Para la gelatina:

1. LICÚA EL YOGURT NATURAL CON LA NUEZ, LA LECHE CONDENSADA, LA MEDIA CREMA Y EL QUESO CREMA HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA. SIN DEJAR DE LICUAR, AÑADE LA GRENETINA EN FORMA DE HILO.
2. EN UN MOLDE PARA GELATINA, VIERTE LA MEZCLA CUIDADOSAMENTE. REFRIGERA POR 2 HORAS HASTA QUE CUAJE Y DESMOLDA.

Para la salsa:

1. LICÚA LAS FRESAS CON LA LECHE CONDENSADA Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.
2. CUBRE LA GELATINA CON LA SALSA DE FRESA Y DECORA CON TROZOS DE FRESA Y MENTA O HIERBABUENA FRESCA.

