# - Gelatina de Vainilla con rompope -

## INGREDIENTES

- 1 chorrito de Vainilla Molina
- 1 litro de leche entera
- 180 gr. de azúcar
- 1 vara de canela
- 25 gr. de grenetina
- 125 ml. de agua
- 240 ml. de rompope sabor natural
- C/s de fruta de temporada

## PROCEDIMIENTO

1. Coloca la leche, azúcar y canela en una olla y calienta a fuego medio hasta que hierva. Retira del fuego.

2. Hidrata la grenetina con el agua y deja reposar durante 5 minutos, hasta que se esponje. Calienta a baño maría o durante unos segundos en el horno de microondas, hasta que se haya disuelto.

3. Incorpora la grenetina a la leche caliente y mezcla muy bien.

4. Incorpora el rompope y la Vainilla Molina Cristalina.

5. Deja enfriar, retirar la canela y coloca en el molde deseado.

6. Refrigera durante 1:30 hora. Desmoldar.

7. Decorar con la fruta de temporada y una flor comestible.