

- 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.