



COPAS BICOLOR DE FRESA

Ingredientes:

- 5 yemas de huevo
- 1 lata de leche condensada
- 1 taza de crema para batir
- 1 cucharada de vainilla
- ¼ de taza brandy (60 ml)
- 2 cucharadas de grenetina (14 gramos) hidratada en ¼ de taza de agua
- 1 taza de mermelada de fresa
- Fresas para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla las yemas con la leche condensada y calienta en una cacerola agrega la crema para batir y la vainilla, mueve constantemente para evitar que se pegue y deja cocinar hasta que espese ligeramente. Por último añade el brandy y la grenetina previamente hidratada y fundida a baño maría, mezcla perfectamente. Retira del fuego.
2. Vierte un poco de esta mezcla en copas, agrega un poco de la mermelada y repite el procedimiento terminado con la mermelada. Refrigerar por 1 hora o hasta que cuaje por completo.
3. Ofrece decorando con las fresas.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	1 hora
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4