GELATINA DE NUEZ

Ingredientes:

- 200 gr de nuez
- 2 latas de leche condensada (390 grs c/u)
- 2 tazas de agua
- 3 sobres de grenetina (7gr c/u) hidratada en ½ taza de agua
- Frutos rojos para decorar

Procedimiento:

1. Funde la grenetina previamente hidratada. Reserva.
2. Licúa la nuez con la leche condensada, el agua y la grenetina fundida.
3. Vierte en un molde engrasado y lleva a refrigeración por 2 horas. Desmolda.
4. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 Minutos
Tiempo de Horneado:	120 Minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8