



## GELATINA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS

### Ingredientes:

- 1 taza de leche
- 1 lata de leche condensada
- 2 latas de leche evaporada
- 1 1/3 tazas de chocolate blanco picado (200 gr)
- 3 sobres de grenetina (7 gr c/u) hidratada en ½ taza de agua fría
- 1 taza de fresas, partidas en cuartos
- 1 taza de frambuesas
- 1 taza de zarzamoras

### Procedimiento:

1. Coloca los tres tipos de leches en una cacerola y lleva al fuego. Cuando suelte el hervor, retira del fuego. Agrega el chocolate y la grenetina hidratada. Mezcla hasta que se fundan ambos.
2. En un molde para gelatina con aceite en aerosol, coloca un poco de frutos rojos en el fondo. Vierte un poco de gelatina hasta cubrir las frutas hasta la mitad. Refrigerar hasta que cuaje. Mientras tanto, enfría la gelatina restante.
3. Vierte la gelatina ya fría sobre la gelatina cuajada y el resto de los frutos rojos. Refrigerar por 2 horas o hasta que cuaje por completo.
4. Desmolda y ofrece.

**Tiempo de preparación:**

20 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

8