

GELATINA CON HIGOS

Ingredientes:

- 4 tazas de crema para batir (1 litro)
- 1 lata de leche condensada
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 4 sobres de grenetina(28g), hidratada en ½ taza de agua y disueltos a baño María
- 500 g de higos, cortados en cuartos
- Higos partidos a la mitad, para decorar

Procedimiento:

1. Licúa la crema para batir, con la leche condensada, la esencia de vainilla y agrega poco a poco la grenetina previamente hidratada y disuelta vierte un poco de la mezcla en el molde con la mitad de los higos hasta cubrirlos. Refrigera hasta que cuaje ligeramente.
2. Retira del refrigerador y agrega el resto de la gelatina, refrigera nuevamente hasta que cuaje por completo.
3. Desmolda y decora el centro de la gelatina con más higos. Ofrece.

Tiempo de preparación:

20 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: