



## GELATINA FRESCURA DE LIMON

### Ingredientes:

- 1 paquete de gelatina de limón comercial menos 1 taza de agua de lo que indican las instrucciones
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 paquete de queso crema
- 3 limones, el jugo
- 2 cucharadas de grenetina hidratada en ½ taza de agua y disuelta

### Procedimiento:

Elabora la gelatina comercial de limón sin 1 taza de agua en base a las indicaciones de la etiqueta. Vierte en un molde y refrigera hasta que cuaje.

Una vez cuajada, cortala finamente. Reserva.

Licua la leche evaporada, la leche condensada, el queso crema, el jugo de los limones y la grenetina previamente hidratada y disuelta.

Integra los trocitos de gelatina de limón y mezcla. Vierte la mezcla a un molde previamente engrasado y refrigera toda la noche o hasta que cuaje.

Desmolda y ofrece.

---

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	10