



GELATINA CREMOSA PARA NAVIDAD

Ingredientes:

Gelatina frutas de Navidad

(8-10 porciones)

2 latas de media crema 225 gr c/u

1 lata de leche condensada

1 cucharada de esencia de vainilla

1/2 taza de almíbar de la piña

2 cucharaditas de gnetina hidratada en 1/2 taza de agua y disuelta en el microondas

2 tazas de piña en almíbar en cuadritos

3 manzanas peladas (roja, verde y amarilla) y cortada en cubitos

100 g de nuez picada

1/2 taza de almíbar de la piña

2 cucharaditas de gnetina hidratada en 1/2 taza de agua y disuelta en el microondas

2 tazas de crema para batir

3 cucharadas de azúcar glass

2 cucharaditas de gnetina hidratada en 1/2 taza de agua y disuelta en el

1/2 taza de almíbar de la piña

Procedimiento:

Mezcla las frutas y la nuez. Reserva.

Licua la media crema con la leche condensada, la vainilla, el almíbar y las 2 primeras cucharaditas de grenetina hidratada y disuelta. Vacía sobre las frutas y mezcla. Vacía a un molde para gelatina previamente engrasado ligeramente. Refrigerera y deja cuajar por completo.

Aparte, bate las 2 tazas de crema para batir con el azúcar glass hasta que esponje. Incorpora de forma envolvente la grenetina previamente hidratada y disuelta y vacía encima de la gelatina de frutas cuajada. Vuelve a refrigerar hasta que cuaje por completo.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Puedes agregar más azúcar glass al mouse de crema si es que así lo prefieres.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8