- TRIFLE NAVIDEÑO -



INGREDIENTES

120 g de gelatina sabor cereza

625 ml de agua

Un chorrito de Vainilla Molina

Un paquete de galletas sabor vainilla

2 tazas de frutos rojos: fresas, arándanos, frambuesas

Crema chantilly

Hojas de menta

PROCEDIMIENTO

- Hierve agua en una olla y disuelve en ella la gelatina de cereza.
- Deja que enfríe un poco y échale el chorrito de Vainilla Molina.
- Llena tus copas altas hasta la mitad con la mezcla de gelatina, agrega los frutos rojos y refrigera hasta que cuaje (1 hora aprox.)
- Muele medio paquete de galletas sabor vainilla y, cuando alcance la gelatina la consistencia deseada, agrega las galletas molidas y llena el resto de la copa con crema chantilly.
- Decora con frutos rojos partidos y una hoja de menta.