

- Gelatina de mosaico -



INGREDIENTES

PARA LOS CUBOS:

4 TAZAS DE LECHE CALIENTE

1/4 TAZA DE GELATINA DE MORA AZUL

1/4 TAZA DE GELATINA DE LIMÓN

1/4 TAZA DE GELATINA DE MANGO

1/4 TAZA DE GELATINA DE FRUTOS ROJOS

4 TAZAS DE AGUA CALIENTE

PARA LA GELATINA TRANSPARENTE:

1 LITRO DE AGUA

150 ML DE AGUA

30 G DE GRENETINA

1 CUCHARADA DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

250 G DE AZÚCAR REFINADA

PROCEDIMIENTO

PREPARACIÓN PARA LOS CUBOS:

- DIVIDE EN 4 RECIPIENTES LA LECHE CALIENTE Y A CADA UNO AGRÉGALE LAS GELATINAS DE SABORES RESPECTIVAMENTE. NOTA: ES IMPORTANTE QUE LO HAGAS EN ESTE ORDEN YA QUE SI NO, LA LECHE PUEDE

CORTARSE.

- VACÍA EN LOS MOLDES PARA REFRIGERAR Y ENFRÍA POR 1 HORA HASTA CUAJAR.

- DESMOLDA LAS GELATINAS Y CORTA EN CUBOS.

PREPARACIÓN PARA LA GELATINA TRANSPARENTE:

- EN UN RECIPIENTE PON LOS 150 ML DE AGUA Y VACIA EN FORMA DE LLUVIA LA GRENETINA HASTA QUE SE INTEGRE.

- DEJA REPOSAR POR 15 MIN.

- APARTE, CALIENTA EL LITRO DE AGUA Y CUANDO EMPIECE A HERVIR RETIRA DEL FUEGO, AGREGA LA GRENETINA, EL AZÚCAR Y MUEVE HASTA QUE SE DISUELVA TODO.

- DEJAR ENFRIAR Y AGREGA UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.

- ACOMODA LOS CUBOS DE LAS GELATINAS DE SABORES EN TUS MOLDES, AGREGA LA GELATINA TRANSPARENTE EN CADA MOLDE Y REFRIGERA.