

- GELATINA DE UNICORNIO -



INGREDIENTES

- 2 TAZAS DE CREMA
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- UNA CDA. DE VAINILLA MOLINA
- 2 CDAS. DE GELATINA DE LIMÓN
- 2 CDAS. DE GELATINA DE FRESA
- 2 CDAS. DE GELATINA DE PIÑA
- 2 CDAS. DE GELATINA DE UVAS

- 2 CDAS. DE GELATINA DE MORA
- CREMA BATIDA PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL MEZCLA LA CREMA, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA VAINILLA MOLINA.
2. SEPARA LA MEZCLA EN 6 PORCIONES IGUALES.
3. AÑADE LA GELATINA EN POLVO A LA MEZCLA, USA UN COLOR DIFERENTE PARA CADA PORCIÓN.
5. COLOCA EL PRIMER COLOR EN UN VASO Y REFRIGERA POR 5 MINUTOS.
6. REPITE EL PROCESO CON LOS DEMÁS COLORES.
7. DECORA CON CREMA BATIDA.