

- GELATINA CON FRUTAS -



INGREDIENTES

11 G DE GRENETINA SIN SABOR

2 TAZAS DE AGUA

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

ENDULZANTE AL GUSTO

½ TAZA DE FRESAS PICADAS

¼ TAZA DE FRAMBUESAS

¼ TAZA DE ZARZAMORAS

3/4 TAZA DE ARÁNDANOS

HOJAS DE MENTA

PROCEDIMIENTO

1. COLOCA EN UN BOL LA GRENETINA SIN SABOR, AÑADE EL AGUA Y MEZCLA. AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA Y EL ENDULZANTE.
2. LLEVA AL MICROONDAS POR 30 SEGUNDOS O 1 MINUTO HASTA QUE LA GRENETINA SE DISUELVA.
3. ESPERA A QUE LA GRENETINA ESTÉ A TEMPERATURA AMBIENTE PARA DESPUÉS VERTIRLA EN UN MOLDE. AÑÁDELE LA FRUTA Y LAS HOJAS DE MENTA.
4. REFRIGERA POR AL MENOS 2 HORAS O HASTA QUE ESTÉ FIRME.
5. DESMOLDA CON CUIDADO Y SIRVE.