



Recetas nuevas cada **viernes**



¡Dale play a esta receta!

DALE CLICK
O ESCANEA



Gelatina de Mazapán

INGREDIENTES:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 3 sobres de grenetina Knox
- 1/3 de taza de agua
- 7 mazapanes de 28 g
- 250 ml de leche
- Mantequilla en aerosol

TIEMPO: 10 min
(+2 horas refrigeración)

PORCIONES: 10-12

PREPARACIÓN:

1. Vacía el agua en una taza y agrega los sobres de grenetina. Disuélvela y deja reposar por 5 minutos.
2. En la licuadora coloca la leche evaporada, la leche condensada, los mazapanes y la leche. Licúa perfectamente.
3. Mete al horno de microondas la taza con la grenetina (que ya debe estar cuajado) por 40 segundos.
4. Agrega la mezcla de la grenetina a la licuadora y vuelve a licuar.
5. Engrasa el molde de gelatina con mantequilla en aerosol.
6. Vierte la mezcla de la licuadora en el molde de gelatina.
7. Refrigerera durante 2 a 3 horas.

¡Listo! ¡Sirve y disfruta!



@lacocinaderosytv



/lacocinaderosytv



La Cocina de Rosy TV