



GELATINA DE NOCHEBUENA 10 porciones

Ingredientes:

- ½ sobre de gelatina de limón de agua
- 1 ½ tazas de agua
- ½ sobre de gelatina de limón de fresa
- 1 ½ tazas de agua
- 2 litros de leche entera
- 2 tazas de azúcar
- 4 cucharaditas de esencia de nuez
- 7 sobres de grenetina (7gr c/u) hidratada en 1 taza de agua
- Colorante amarillo

Procedimiento:

1. Prepara las gelatinas de agua por separado y déjalas enfriar a temperatura ambiente.
2. Calienta la leche con el azúcar. Cuando suelte el hervor, retira del fuego y añade la esencia de nuez. Después, agrega la grenetina para que se funda con el calor de la leche.
3. En un molde redondo y grande para pastel con un poco de aceite en aerosol, vierte una tercera parte de la gelatina de nuez. Refrigerála por una hora o hasta que cuaje.
4. Con cortadores con forma de pétalos y hojas, forma la nochebuena en la gelatina de nuez. Y con la ayuda de un popote, corta los puntos centrales de la flor.
5. Pinta unas cuantas cucharadas de la gelatina de nuez de color amarillo y rellena los orificios con esta gelatina. Rellena los pétalos con la gelatina de fresa y las hojas con la gelatina de limón. Refrigerera la gelatina hasta que cuaje.
6. Vierte el resto de la gelatina de nuez y refrigera nuevamente.



7. Desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de refrigeración: 2horas

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****