GELATINA CREMOSA

4 Porciones

Ingredientes:

- ½ sobre de gelatina de fresa
- ½ sobre de gelatina de naranja
- ½ sobre de gelatina de limón
- 2 tazas de crema ácida
- ½ lata de leche condensada
- 1 taza de piña en almíbar cortada en trozos
- ½ taza de almíbar de la piña
- 10 cerezas
- 1 taza de nuez

Método de Preparación:

1. Prepara las gelatinas en molde separados y refrigera hasta que cuajen. Una vez listas, corta en cuadros y desmolda.
2. Mezcla el resto de los ingredientes en un tazón grande, incorpora a la mezcla la gelatina de sabores cortada y con cuidado mezcla todo.
3. Ofrece servida en vasos y decora con cerezas y nueces.

Tiempo de Preparación: 20 min.
Tiempo de Refrigeración: 2 horas
Grado de Dificultad: *

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

CUADRO INFORMATIVO
Los postres prácticos siempre nos sacan de un apuro y nos hacen quedar muy bien, esta vez te enseñamos una receta de gelatina sencilla y deliciosa, con sabores dulces pero sin empalagar. Si la sirves en copas puede ser un postre elegante y rico.