



## GELATINA DE BOMBÓN 10 Porciones

### Ingredientes:

- 1/2 taza de agua
- 4 sobres de grenetina (7 g c/u)
- 1 lata de leche condensada
- 1 paquete de queso crema
- 1 pieza de limón (sólo jugo)
- 1 taza de crema para batir
- 2 tazas de mini bombones
- 1 paquete de gelatina de fresa
- 2 tazas de agua caliente
- 1 taza de agua fría
- Aceite en aerosol
- 1 molde para gelatina

### Método de Preparación

1. Hidrata la grenetina con el agua y reserva.
2. Licúa la leche condensada con el queso crema y el jugo de limón.
3. Derrite la grenetina en el microondas durante 15 segundos y agrégala a la preparación anterior sin dejar de licuar.
4. Bate la crema hasta que se esponje e incorpora la mezcla de la leche con el queso.
5. Añade los bombones.
6. Rocía un poco de aceite en aerosol sobre el molde para que no se pegue la gelatina y vierte la mezcla. Refrigerala durante 50 minutos o hasta que esté firme.
7. Saca del refrigerador y despega poco a poco sin sacar del molde.
8. Mezcla la gelatina de fresa con las dos tazas de agua caliente y la taza de agua fría.
9. Levanta con cuidado la gelatina de bombón y vierte la gelatina de fresa.
10. Refrigerera nuevamente hasta que la gelatina de fresa esté firme.
11. Desmolda y presenta decorada con bombones.

Tiempo de preparación: 1 hora 15 min.

Grado de Dificultad: \*\*\*

**Muy Fácil: \***

**Fácil: \*\***

**Medio: \*\*\***

**Difícil: \*\*\*\***

**Muy Difícil: \*\*\*\*\***

## CUADRO INFORMATIVO

Esta deliciosa gelatina de Bombón que seguramente encantará a los pequeños de la casa, elaborada con una mezcla de leches y bombones de colores, además de una rica gelatina de fresa.