GELATINA DE FRESA CREMOSA RECETA FÁCIL INGREDIENTES... VER MÁS

INGREDIENTES

1 paquete gelatina de agua del sabor fresa o el sabor que quieras. (84 gramos.)

1 cajita de media crema. (250 mililitros.)

1 lata de leche evaporada. (360 gramos.)

1 Taza de agua.

MODO DE PREPARO

Si eres amante de los postres refrescantes y llenos de sabor, no puedes perderte esta deliciosa receta de gelatina de fresa cremosa. La combinación perfecta entre la dulzura de sabor fresa y la suavidad de la crema te sorprenderá en cada bocado. Esta gelatina es ideal para cualquier ocasión, ya sea un postre en una comida familiar o una opción ligera para refrescarte en un día caluroso. Prepararla es muy sencillo, y los ingredientes que necesitarás son fácilmente accesibles. Una vez que pruebes esta gelatina de fresa cremosa, se convertirá en uno de tus postres favoritos. Su textura suave y sedosa hará que se derrita en tu boca, y su sabor a fresa te cautivará desde el primer momento. Así que, si estás buscando una opción dulce y refrescante, no dudes en probar esta irresistible gelatina de fresa cremosa. ¡Prepárate para disfrutar de un postre delicioso y lleno de frescura! ¿Te gustaría participar en un grupo de cocina de los amigos de esta página? Te invito a mi grupo de AMIGOS DE RECETA SOBERANA EN FACEBOOK. Donde podrás hablar de todas estas recetas y muchas más.<u>?</u>

Preparación

Ponemos a hervir la taza de agua, una vez que hierva diluimos perfectamente la gelatina y dejamos enfriar un poco. Eso lo vamos a licuar junto con la media crema y la leche evaporada. Licuamos en un tiempo de 5 minutos constante, a modo que quede muy espumoso, con burbujitas, es entonces cuando retiramos de la licuadora. Rapidamente lo colocamos en el molde o los moldes donde quieras presentarlos. Colocamos la gelatina al refrigerador y mantenemos ahí minimo 3 horas o hasta que cuaje perfectamente.

Sacamos del refrigerador y decoramos a nuestro gusto con fruta natural.

Tips:

Te recomendamos escoger la fruta del mismo sabor que la gelatina, para no contrastar los sabores. Es importante que la leche evaporada este fría. Nuestras favoritas son las de sabor limón y las de naranja por que tienen un sabor acidito rico y no tan dulce. Tambien puedes llevar la gelatina al refrigerador o nevera y dejamos reposar hasta que cuaje. Esto tardara como mínimo 3 horas pero si puedes déja la gelatina de un día para otro.

Decora con fruta fresca, coulis de fresa o hojas de menta. Tambien esta gelatina se le conoce con el nombre de Gelatina de espuma o Gelatin Foam. Listo, Muchas Gracias....

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles