

Gelatina de nuez



 **TIEMPO**
2 horas

 **RENDIMIENTO**
4 gelatinas individuales

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

Gelatina de piña:

- ☐ 150 g Azúcar Refinada
- ☐ 30 g Grenetina
- ☐ 900 ml Agua hirviendo
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Piña ENCO

Gelatina de nuez:

- ☐ 150 g Azúcar Refinada
- ☐ 30 g Grenetina
- ☐ 900 ml Leche hirviendo
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Nuez ENCO

Decoración y armado:

- ☐ Nuez
- ☐ Salsa de Caramelo Caveeni

PROCEDIMIENTO

Gelatina de piña:

1. Combina el azúcar con la grenetina.
2. Agrega el agua hirviendo y bate con batidor de globo. Mezcla hasta que se disuelva.
3. Incorpora la Esencia de Piña ENCO y mezcla bien.
4. Vierte poquita mezcla en moldes y refrigera.

Gelatina de nuez:

1. Combina el azúcar con la grenetina.
2. Agrega la leche hirviendo y bate con batidor de globo. Mezcla hasta que se disuelva.
3. Incorpora la Esencia de Nuez ENCO y mezcla bien.
4. Deja enfriar la mezcla de gelatina.

Armado:

1. Saca los moldes del refrigerador y decora con nuez.
2. Vierte gelatina de piña a los moldes hasta tapar las nueces.
3. Refrigera los moldes por 25 minutos.
4. Vierte la mezcla de gelatina de leche 3/4 del molde.
5. Refrigera por 25 minutos.
6. Con una duya o cuchara haz un hoyo en la gelatina.
7. Rellena con Salsa de Caramelo Caveeni.
8. Termina llenando los moldes con el resto de la mezcla de gelatina de leche.
9. Refrigera por 25 minutos y disfruta.