

Gelatina de piña colada



 **TIEMPO**
3 horas

 **RENDIMIENTO**
1 rosca

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 190 g Queso Crema (a temperatura ambiente)
- ☐ 1 lata Leche Condensada
- ☐ 1 lata Leche Evaporada
- ☐ 250 g Yogurt Natural o griego sin azúcar
- ☐ Azúcar refinada al gusto
- ☐ 28 g Gernetina sin sabor
- ☐ 200 ml Agua
- ☐ 6 ml Concentrado de Piña Colada ENCO
- ☐ Piña en trocitos y coco rallado al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Bate el queso crema, leches y yogurt hasta que se mezcle bien.
2. Incorpora el azúcar al gusto y Concentrado de Piña Colada ENCO.
3. Hidrata la gernetina en agua y deja absorber.
4. Calienta en microondas la mezcla de gernetina por unos segundos hasta que se derrita.
5. Agrega un poco de la mezcla de leches a la gernetina y para bajar la temperatura y después mezcla todo hasta que esté bien incorporado.
6. Vierte en un molde de rosca previamente engrasado junto con los trocitos de piña.
7. Refrigerera por un par de horas y disfruta.