

Creador: Daniel Olmedo M **Recetizador:** Flor Roja



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Se puede hacer con el sabor de gelatina que mas nos guste. Ya echas aguantan 15 días en un tupper cerrado.

Descripción:

Simplemente deliciosas y esponjosas, además se pueden personalizar con el sabor que mas nos guste.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 Sobre de Gelatina de fresa
- 1 sobre de Gelatina neutra
- 200 gr de Azúcar
- Agua
- 100-150 gr de harina de maíz Maizena

Preparación:

Paso 1

Se disuelve la gelatina de fresa según las instrucciones del fabricante. Disolver también la gelatina neutra en

agua fría, (según instrucciones del fabricante).

Paso 2

Se mezcla todo y se deja atemperar. Una vez atemperado añadir el azúcar y batir con unas varillas de montar hasta que doble de volumen y el color baje dos tonos.

Paso 3

Echar en el molde o moldes elegidos y dejar que cuaje (de 8 a 12 horas). Una vez pasado ese tiempo, se saca del molde, cortamos según gusto y rebozamos en harina de maíz. Las de la foto están presentadas en brochetas adornadas con un trozo de pitahaya roja en la punta.