

**Creador:** Daniel Olmedo M **Recetizador:** Magali Vázquez



**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.*