GELATINA DE MANZANA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** sara rial villa

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Rico rico y sano.

Ingredientes para 3 personas :

- 3 Manzanas,
- 6 sobres de gelatina neutra,
- 350ml de agua
- 4 cucharaditas de azúcar

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se pelan y se cortan las manzanas en cachos, se ponen en una cazuela con el agua y el azúcar. Cuando la manzana se puede aplastar con un tenedor, se tritura con la batidora y se deja con el fuego bajo. Mientras se pone la gelatina en agua fria hasta que se hinche, cuando esten listas se escurren y se echan en la cazuela con la manzana se remmueve bien, se deja 5 minutos al fuego bajo. Cuando esten listas se echan en los moldes y se deja enfriar hasta que se cuaje.