

# Gelatina de Mango, Pera y Manzana para diabeticos



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** David Domingo P **Recetizador:** Diana Esther



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Para diabéticos

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

mi truco es utilizar un molde de silicona y mojar sin secar el molde, solo escurrir el agua.

**Descripción:**

## Ingredientes para 8 personas :

- 2 Mango
- 5 Peras Medianas
- 5 Manzana Mediana
- 1 Gelatina Neutra Hacendado
- Sacarina Liquida

## Preparación:

### Paso 1

Pelar toda la fruta y sacandole el corazon con las pepitas. Si el mango esta bien maduro cortarlo y tritutarlo. la manzana y la pera cortarla y ponerla en una olla que cubra de agua la fruta y hervir durante 20 minutos y comprobar si esta cocida. Triturar el resto de la fruta una vez cocida y mezclar bien con el mango. Deliuir la gelatina con el agua de hervir de la fruta, previamente ya desidratada. Colocar en el molde y comprobar lo dulce que esta y si es necesario añadirle la sacarina. Colocar en la nevera la noche anterior.