Gelatina de coco y arándanos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** karmela

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 500 ml de leche de coco
- 6 láminas de gelatina
- 50 g de azúcar
- 100 g de mermelada de arándanos

Preparación:

Paso 1

Poner a ablandar la gelatina, en un recipiente con agua. Calentar la leche de coco junto con el azúcar sin que llegue a hervir, escurrir la gelatina, añadir a la leche de coco sin dejar de remover para que se disuelva bien del todo. Verter la mezcla de leche de coco y gelatina en los moldes elegidos, reservando un tercio de la mezcla de

gelatina. Introducir los moldes en la nevera hasta que cojan cuerpo. Templar la mezcla de leche de coco que hemos reservado. Sacar la gelatina del frigorífico y con ayuda de una cuchara hacer un ligero hueco, rellenar con la mermelada de arándanos y sellar con la gelatina caliente. Repetir esta operación en todos los moldes con gelatina. Reservar en el frigorífico hasta que cuaje completamente. Servir el postre acompañado, si se desea, de arándanos frescos.