

# Gelatina de fresa con galletas



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 4 personas :

- 100 g de masa quebrada azucarada
- 300 g de fresas
- 125 g de gelatina de fresa en polvo
- 1 l de agua
- Azúcar glas para espolvorear

## Preparación:

### Paso 1

Poner en un cazo el agua al fuego. Retirar un vaso de agua y mezclar con la gelatina. Cuando el agua hierva retirar del fuego y mezclar con la gelatina hasta que se disuelva completamente. Lavar y trocear las fresas, disponer en el fondo de un molde y cubrir con la gelatina. Reservar en el frigorífico hasta que endurezca.

***Precalentar el horno a 200°. Extender la masa quebrada en una superficie plana, cortar círculos con ayuda de un corta pastas y disponer sobre una bandeja de horno. Hornear las galletas durante 15 minutos, retirar del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Con ayuda del corta pastas utilizado para cortar las galletas sacar círculos de la gelatina y colocarla entre dos galletas. Espolvorear con azúcar glas.***