Chupitos de gelatina de manzana verde con daditos de manzana

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** tania Segura

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Podemos utilizar licor con o sin alcohol, dependiendo de las preferencias de nuestros comensales.

Descripción:

Os dejo esta original receta pera servir de postre .

Ingredientes para 4 personas :

- 150 cl. de licor de manzana verde,
- 150 cl. de agua
- 2 hojas de gelatina,
- unas gotas de colorante verde
- 3 manzanas verdes y unas vainas de vainilla.

Preparación:

Paso 1

Mezclamos el agua con las hojas de gelatina y calentamos hasta que éstas se disuelvan. Cuando comience a hervir, añadimos el licor y unas gotas de colorante, removemos y retiramos del fuego. Colocamos la mezcla en un molde plano y alargado y esperamos a que se solidifique. Cuando la gelatina esté cuajada, la cortamos en cuadritos y hacemos lo mismo con las manzanas, sin quitarles la piel. Llenamos unos vasos de chupitos hasta la mitad con cuadraditos de manzana y rellenamos la otra mitad con cuadraditos de gelatina. Decoramos cada vaso con una vaina de vainilla.