

**Creador:** SrFeo **Recetizador:** Ana Maria Mende



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes darle un toque diferente si caramelizas el molde.

### Descripción:

Postre muy sencillo y tradicional de la gastronomía italiana.

### Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 l de Leche
- 4 hojas de Gelatina
- Azúcar

### Preparación:

#### Paso 1

Remojar la gelatina durante 5 minutos

#### Paso 2

Poner la leche a calentar y retirar del fuego antes de que llegue a hervir.

#### Paso 3

Una vez apartada del fuego añadir la gelatina remojada y remover para que se disuelva.

#### Paso 4

Verter la mezcla en los moldes y meter en la nevera durante 6-8 horas.

#### Paso 5

Desmoldar y servir adornada con canela molida y sirope de fresa.