Gelatina de Frutos Rojos y Almendras

EMBARAZO

RECETA

PREP: 30MIN

COOKING:

POSTRE

DIFICULTAD: FÁCIL

Disfruta de una gelatina fresca y cremosa de frutos rojos y almendras, ideal para 4 porciones. ¡Fácil de hacer en solo 30 minutos!

Ingredientes

- 1 caja de gelatina de frutos rojos (85 g)
- 2 sobres de grenetina natural (7 g c/u), hidratados en 1/2 taza de agua
- 1 taza de leche entera o descremada (125 ml)
- 1 lata de Nestlé Ideal® Leche Evaporada (250 ml)
- 50 g de almendra, pelada y tostada
- 5 cucharadas de miel de abeja (75 ml)
- 1 cucharada de esencia de almendras o de vainilla (15 ml)
- 4 hojas de menta, desinfectada para decorar

Recuento nutricional

- Kcal por porción : 320
- Proteína : 12 g
- Carbohidratos : 44 g
- Grasa total : 11 g
- Fibra : 2 g

Paso a paso

Prepara la gelatina de frutos rojos según las instrucciones del paquete. Vierte en un molde y refrigera hasta que cuaje.

Licúa la leche, la leche evaporada, las almendras, la miel y la esencia de almendras o vainilla. Calienta la mezcla y, al hervir, añade la grenetina disuelta.

Deja enfriar a temperatura ambiente. Vierte la mezcla de leches y almendras sobre la gelatina ya cuajada. Refrigera hasta que cuaje completamente. Desmolda y decora con hojas de menta.