Gelatina mosaico con leche condensada



Consejo del chef

Esta receta no puede ser más sencilla y es perfecta para cocinar en familia con los más pequeños de la casa. Y sienta de maravilla si además, disfrutáis de este desayuno con la película de Mulán de fondo.

Raciones para 4

- ❏ 170 g
  Gelatina en polvo sabor piña
- ❏ 170 g
  Gelatina en polvo sabor arándanos
- ❏ 170 g
  Gelatina en polvo sabor sandía
- ❏ 20 g
  Gelatina en hoja sabor neutro (12 hojas pequeñas)
- ❏ 2,2 l
  Agua
- ❏ 300 ml
  Leche
- ❏ 300 ml
  Leche condensada

1. En 3 recipientes diferentes hidrata la gelatina en polvo sabor piña, arándanos y sandía con 250 ml de agua caliente y otros 250 ml de agua fría para cada sabor. Deja enfriar en el frigorífico mínimo dos horas y cortalas en dados grandes y colócalas en un molde.
2. En otro recipiente coloca 1/2 litro de agua fría y remoja los 20g de gelatina en hoja durante unos 5 o 7 minutos.
3. Calienta la leche y añade la gelatina sabor neutro previamente hidratada y escurrida y mezcla bien hasta que se derrita.
4. Rápidamente añade la leche condensada y vierte esta mezcla sobre el molde con los otros dados de gelatina de colores.
5. Deja reposar el molde durante 2 hrs en el frigorífico.
6. Desmolda con un giro el molde sobre una base grande. Si no se desmolda bien, puedes sumergir el molde unos segundos en agua caliente con cuidado de que no entre agua dentro.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/gelatina-mosaico-con-leche-condensada/