

RECETA

# GALATINA CRAYOLA



## Ingredientes:

- 120g Polvo para gelatina
- 400ml Agua
- 400ml Jarabe de 3 Leches Chantilly

## Sabores:

- Limón
- Piña
- Fresa
- Moras

## Procedimiento:

1. Disolver medio sobre para gelatina de sabor (60g) en 400ml de agua caliente.
2. Disolver la otra mitad del sobre para gelatina de sabor (60g) en 400ml de Jarabe de 3 Leches Chantilly caliente.
3. Realizar ese proceso con los sabores: limón, piña, fresa y moras
4. En un vaso cristal de 10oz vaciar 35ml (aprox) de gelatina de agua y dejar cuajar ligeramente en refrigeración.
5. Enseguida de ése, vaciar la misma cantidad del mismo sabor de gelatina de leche.
6. Repetir el procedimiento con todos los sabores hasta llenar por completo el vaso.