

RECETA

GELATINA DE HUEVITOS DE PASCUA

Ingredientes:

- 1 taza Mini Top Cream Vainilla Chantilly
- 2 tazas Jarabe Tres Leches Chantilly
- 35 gr Grenetina
- 2 tazas Mango de lata (ya colados)

Decoración:

- 1 taza Mango en cubos
- 4 hojas Menta o hierbabuena
- 8 piezas de Molde de gelatina individual de huevo de pascua

Procedimiento:

1. Licuar Jarabe Tres Leches Chantilly con mango.
2. Hidratar grenetina en una taza de agua.
3. Disolver en microondas. Agregar a la mezcla de tres leches.
4. Batir Mini Top Cream Vainilla Chantilly a picos medios e ir agregando mezcla de tres leches y mango.

Colocar en molde en forma de huevo de pascua. Refrigerar.

Servir con mango picado en cubos y menta.

