



LA COCINA DE MARÍA

**MARIA
THON**

*Quien confía en Dios
no teme al futuro*

MAYO 2022



Gelatina Mosaico

Ingredientes

- 3 o 4 sobres de gelatina de 110 o 120 gramos cada uno
- 2 1/2 tazas de agua hirviendo
- 25 gramos de grenetina
- 1 taza de agua
- 1 lata de leche condensada de 387 gramos
- 1 lata de leche evaporada de 360 gramos
- 1 paquete de queso crema de 190 gramos o 200 gr o 210 gr (está bien ponerle cualquiera de esas cantidades)
- 1 molde grande y hondo
- 1 o 2 cucharadas de aceite vegetal
- 3 o 4 moldes para las gelatinas de sabor
- 1 licuadora



Gelatina Mosaico

Preparación

- 1. Diluir cada sobre de gelatina en 2 ½ tazas de agua hirviendo y revuelva hasta que se disuelva completamente, y póngalo en un molde de fondo plano (puede ser redondo, rectangular o cuadrado no muy grande para que quede con una altura de 1 pulgada de alto. (no necesita engrasar). Deje refrescar y refrigere mínimo 4 horas. Esta preparación recomiendo hacerla desde el día anterior. (no use la cantidad que dice la caja porque necesitamos que esté muy firme por eso solo ponemos 2 ½ tazas.*
- 2. Cuando estén listas las gelatinas de sabor, córtalas en cubos y reserva*
- 3. Hidrate la gelatina sin sabor en la taza de agua y deja reposara por 15 minutos*



Gelatina Mosaico

Preparación

- 4. Pasado los 15 minutos póngala unos 10 segundos en el microondas para que se vuelva líquida si necesita más tiempo siempre de 5 en 5 segundos para no quemarla, o puede ponerla a baño maría hasta que se vuelva líquida. No tiene que hervir.*
- 5. En la licuadora ponga la leche condensada, la leche evaporada y el queso crema y licuar por 30 segundos, no mucho tiempo para que no haga espuma el batido, y agregue la gelatina sin sabor que acaba de sacar del baño maría. Cuenta hasta 5 y para la licuadora.*
- 6. Toma el molde donde va a hacer la gelatina y con una brochita, papel servilleta o los dedos bien lavados unta el aceite en todo el molde hasta los bordes, para que la gelatina pueda ser desmoldada sin problema.*



Gelatina Mosaico

Preparación

- 4. Inmediatamente pone una porción moderada del licuado en el molde y agrega otra porción generosa de las gelatinas de colores en cubos, combina los colores y vuelve a poner más licuado y más cubos de colores hasta llenar el molde.*
- 5. Si le sobre mezcla y licuado puede hacer vasitos individuales.*
- 6. Refrigere por toda la noche, mínimo 8 a 12 horas, dependiendo el tamaño del mode, desmolde y listo.*