

LA MEJOR GELATINA CON LECHE CONDENSADA

Vamos por pasos. En LA LECHERA® queremos enseñarte la mejor manera para disfrutar postres de gelatina y para ello sigue los siguientes pasos.



¿CÓMO HACER GELATINA?

1. Cuando mezcles el polvo de gelatina en el recipiente con agua caliente, lo más importante es que la dejes reposar por 5 minutos.
2. Siempre utiliza un recipiente resistente al calor y evita hervir la gelatina, ya que de hacerlo, puede volverse fibrosa.
3. Mezcla con el agua fría y deja reposar 2 minutos antes de llevar a la nevera, pero antes cerciórate de que no tenga grumos.

TIPS PARA UNA GELATINA PERFECTA

1. Cuando agregues la gelatina al recipiente, retíralo del fogón, ¿por qué? La temperatura evitará que cuaje de una manera adecuada.
2. No congeles la gelatina. Por más afán que tengas, necesitas de una temperatura menos fría y en el congelador no obtendrás buenos resultados.
3. Si quieres utilizar frutas, ten precaución con: piña, kiwi, melón, mango o papaya, ¿por qué? Tienen una alta cantidad de líquido y al usarlas será más complicado que la gelatina espese.
4. Para desmoldar la gelatina fácilmente, sumérgela unos segundos en agua tibia y oprime las orillas del recipiente.

TIPOS DE POSTRE CON GELATINA

Nuestra favorita, ¡gelatina con Leche Condensada La Lechera®! Sin embargo, también puedes preparar:

- Gelatina con yogurt
- Gelatina con frutas
- Gelatina con queso crema
- Gelatina con fresas

CÓMO HACER GELATINA CON YOGURT

En 2 pasos puedes lograr una deliciosa receta:

- Con los ingredientes listos, mezcla medio sobre de gelatina en leche. Llévala al microondas por 30 segundos y al terminar, agrega el yogurt de tu sabor favorito y mezcla.
- Lleva la mezcla a un molde y déjala en la nevera por 30 minutos y listo. Si quieres darle más sabor, agrega Leche Condensada La Lechera®.

