

Receta de Postre de Gelatina con Frutas

20 Ago 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de uno de los postres favoritos de l@s niñ@s y también de muchos mayores, es muy fácil de preparar y queda un postre riquísimo para los días calurosos, espero que os guste este **Postre de Gelatina con Frutas**.

Ingredientes

- Gelatina de limón (un sobre)
- Melocotón (uno)
- Mango (uno)
- Mandarinas o naranjas (una o dos)
- Kiwi (uno)
- Agua hervida (tres tazas)

Modo de Preparación

1. Pelar y partir las frutas en trocitos pequeños y reservarlas, podéis utilizar las frutas que queráis
2. Poner en un cazo dos tazas de agua y cuando esté hirviendo, echar la gelatina y remover hasta que esté bien disuelta
3. Añadir una taza de agua fría a la mezcla
4. Volcar las frutas troceadas en la mezcla y remover para que se mezclen
5. Volcar en un molde y dejar en el frigorífico entre seis o siete horas
6. Desmoldar y servir muy fresquita y....buen provecho!!!