

Receta de Postre Fresco de Sandía

10 Jun 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy fresquito y veraniego, se trata de un **Postre Fresco de Sandía**, es fácil de preparar y seguro que vuestra familia quedará encantada.

Ingredientes

- Sandía sin cáscara ni pepitas (un Kg)
- Azúcar (cuatro o cinco cucharaditas)
- Crema de leche (200ml)
- Leche condensada (un bote pequeño)
- Gelatina neutra (tres cucharadas)
- Bolitas de sandía para decorar
- Hojas de menta (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner en un bol la pulpa de sandía cortada en trozos y sin cáscara ni pepitas
2. Añadir el azúcar, la crema de leche y la leche condensada
3. Mezclar todos los ingredientes con la batidora hasta que queden bien integrados
4. Hidratar la gelatina con un poco de agua y disolverla al baño maría
5. Añadir la gelatina a la mezcla y remover
6. Volcar la preparación en un molde previamente untado con aceite
7. Meter al frigorífico durante unas cinco horas o hasta que esté bien firme
8. Desmoldarla y decorar con unas hojas de menta y unas bolitas o cubitos de sandía
9. Servir muy fresquita y....buen provecho!!!