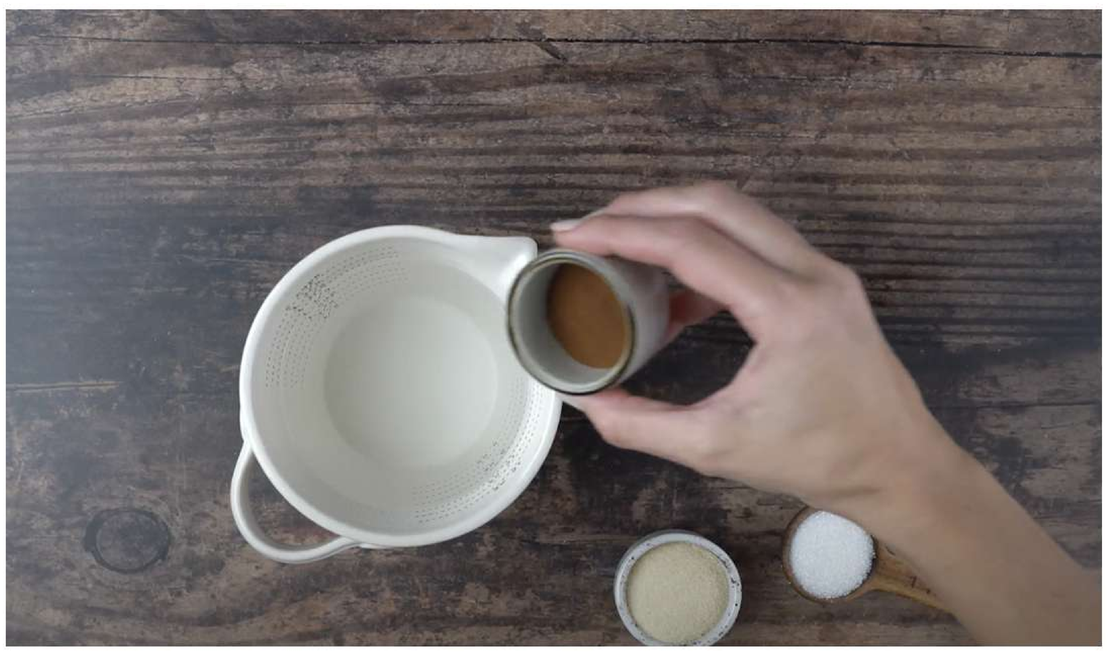
Gelatina de café

Receta realizada con | Colcafé

INGREDIENTES 7-8 PORCIONES

- 2 cucharaditas de Colcafé Vainilla (2 gr)
- 1 ½ taza de agua caliente
- 3 sobres de gelatina sin sabor
- 1 cucharada de azúcar
- 250 ml de leche condensada
- 1 taza de agua caliente
- Chocolate Santander rallado
- Crema Chantilly



1. En 1 ½ taza de agua caliente, mezclar 2 cdas de Colcafé Vainilla, 1 cda de azúcar y 1 sobre de gelatina sin sabor. Revolver hasta integrar.

2. Verter esta mezcla sobre un molde y llevar al refrigerador hasta que gelifique completamente.

3. Mezclar 1 taza de agua caliente y 1 sobre de gelatina sin sabor en otro recipiente, luego, agregar 250 ml de leche condensada e integrar.

4. Cortar la primera mezcla de café y gelatina en cuadros pequeños y añadir los trozos en moldes de gelatina personales.

5. Verter la mezcla de leche condensada sobre los moldes con gelatina y llevar nuevamente al refrigerador.

6. Una vez listos, añadir una capa de crema chantilly y Chocolate Santander rallado sobre la parte superior.