



Gelatina de Leche

Ingredientes:

- 1/4 T agua fría
- 1 sobre de galletita (7 gr)
- 1/4 T leche
- 1/2 lata leche evaporada
- 1/2 lata leche condensada
- 1 c extracto de vainilla

Para engrasar:

- C/s aceite vegetal

Para terminar:

- C/s dulce de leche
- C/s nuez

Equipo:

- Sartén
- Bowl
- Globo o batidor
- Molde de tu preferencia

1



Colocar en un bowl el agua fría y espolvorear la galletita. Dejar reposar 10 minutos.

2



En un sartén, agregar la leche evaporada, la leche, leche condensada extracto de vainilla, a fuego medio y dejar que se caliente.

3



Calentar la galletita en el microondas por 30 segundos.

4



Engrasar el molde de tu preferencia con aceite vegetal.

5



Agregar a punto de hilo la galletita disuelta a la mezcla de leches caliente (Recuerda, NO debe hervir) y mezclar con un globo hasta que se integre por completo.

6



Servir en los moldes y refrigerar mínimo 4 horas. Decorar con dulce de leche y nuez o cualquier ingrediente de tu preferencia!

6 porciones - 45 min