



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
5



Tiempo:  
25 minutos

## Información Nutricional

Energía:	88 Kcal
Proteínas:	2.6 g
Grasa Total:	0.2 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	19.4 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	56 mg

# GELATINA DE FRAMBUESAS CON LECHE

## Ingredientes

- 1 Paquete de jalea de frambuesas (100 g)
- 2 Tazas de agua caliente
- 2 Tazas de leche líquida (400 ml)
- Frambuesas enteras para decorar

## Preparación

1.- En un bowl junta los 100 g de jalea de frambuesas con el agua caliente y remueve hasta disolver bien la jalea, reposa durante 20 minutos aproximados hasta que baje su temperatura y esté casi fría.

2.- Luego agrega de una vez la leche líquida removiendo constantemente hasta homogenizar. Vierte la preparación en una fuente y refrigera durante dos horas. Al momento de servir, decora con frambuesas o un mix de frutos rojos como más te guste.

### Nota

Nunca debes agregar la leche a la jalea caliente o más tibia de lo normal, ya que de lo contrario la mezcla se corta sin poder recuperarla.