



Gelatina cremosa de guayaba con frutas

Categoría: Postre, Frutas, Dulces

Sorprende a todos con este sabroso postre y el inigualable sabor de la guayaba.



Preparación
70 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 3 tazas de Crema para batir
- 2 cdas de Grenetina
- 4 cdas de Azúcar
- 4 cdas de Agua
- 1 taza de Guayabas en Almíbar Enteras La Costeña®
- 8 cdas de Almíbar de Guayabas
- 1 taza de Coctel de Frutas La Costeña®



Preparación

1. Batir la crema hasta que haga picos suaves.
2. Mezclar la grenetina y el azúcar, agregar la mezcla anterior al agua caliente. Mover hasta disolver a fuego bajo.
3. Moler las guayabas con el almíbar, mezclar de manera envolvente con la crema y vaciar la mezcla en moldes individuales, refrigerar por 45 minutos o hasta que cuaje.
4. Drenar el coctel de frutas.
5. Servir la gelatina acompañada de coctel de frutas.