Gelatina de tres leches con durazno

Categoría: Postre, Huevo y lácteos, Frutas

Consiente hasta los paladares más exigentes con esta deliciosa gelatina de tres leches.

Preparación **40 min.**
Dificultad **Baja**
Porciones **4 personas**

Ingredientes

- 1 taza de Leche fría
- 2 cdas de Grenetina
- 1/2 taza de Leche evaporada
- 1/2 taza de Leche condensada
- 6 piezas de Mitades de Durazno en Almibar La Costeña®

Preparación

1. Con la leche fría hidratar la grenetina por 10 minutos.

2. Colocar la leche evaporada y la leche condensada en una olla, mezclar y hervir, incorporar la mezcla anterior hasta disolver la grenetina.

3. Rellenar los moldes a la mitad, refrigerar por 10 minutos.

4. Drenar los Duraznos en Almíbar Mitades La Costeña®, colocar una mitad en cada molde y rellenar con mas leche hasta cubrir, refrigerar.

5. Servir acompañadas de cubitos de durazno.