

GELATINA ARCOÍRIS

¡Una alternativa para festejar a los niños en Abril!

INGREDIENTES PARA GELATINA DE AGUA

- 1 lt de agua
- 25 gr de gelatina de uva en polvo
- 25 gr de gelatina de mora en polvo
- 25 gr de gelatina de limón en polvo
- 25 gr de gelatina de piña en polvo
- 25 gr de gelatina de fresa en polvo

INGREDIENTES PARA GELATINA DE LECHE

- 500 ml de agua
- 500 ml de Dulcima® Leche Condensada
- 25 gr de gelatina de uva en polvo
- 25 gr de gelatina de mora en polvo
- 25 gr de gelatina de limón en polvo
- 25 gr de gelatina de piña en polvo
- 25 gr de gelatina de fresa en polvo

PREPARACIÓN

- En una olla calentar 1 litro de agua hasta que llegue a punto de ebullición. Reservar.
- Separar por bloques de 200 ml de agua caliente en un recipiente y agregar a cada reserva de 200 ml la gelatina de los 5 sabores y reservar.
- Calentar por separado 500 ml de agua y mezclar con 500 ml de Dulcima® Leche Condensada, separar en recipientes para cada uno de los 5 sabores y reservar.
- Verter paso por paso el primer sabor de gelatina de agua y refrigerar por 15 minutos, agregar la gelatina de leche y refrigerar por otros 15 minutos, repetir el procedimiento con cada uno de los sabores de la gelatina de agua y leche.
- Refrigerar la gelatina por 1 hora y desmoldar.

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA

¡El postre ideal para celebrar a las mamás en Mayo!

INGREDIENTES

- 150 gr de mantequilla
- 360 ml de Dulcima® Leche Condensada
- 2 huevos
- 875 gr de harina blanca
- 1 cucharada de polvo para hornear

INGREDIENTES PARA DECORAR

- 250 gr de frambuesa
- 10 gr de azúcar glass
- 2 pz de chocolate en forma de corazón

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

- 350 ml de Dulcima® Leche Condensada
- 200 gr de chocolate blanco en trozos

PREPARACIÓN

- Para la base batir la mantequilla hasta acreamar, agregar leche condensada y los huevos, mezclar hasta integrar completamente.
- Agregar la harina previamente cernida y el polvo para hornear y mezclar hasta obtener una masa tersa, posteriormente amasar ligeramente.
- Extender con la ayuda de un rodillo, cubrir los moldes para tartaletas previamente engrasados y hornear a 160° de 25 a 35 minutos.
- Dejar enfriar, desmoldar y reservar.
- Para el relleno calentar el chocolate blanco en el microondas por intervalos de 30 segundos moviendo entre cada intervalo hasta que el chocolate se derrita por completo.
- Incorporar Dulcima Leche Condensada al chocolate blanco ya derretido y seguir moviendo hasta que se incorporen sin dejar grumos.
- Verter el relleno sobre la base para tartaleta y decorar con las frambuesas. Refrigerar durante 1 hora o hasta que endurezca por completo, finalmente agregar azúcar glass y colocar 2 piezas de chocolate en forma de corazón.