
Nov 08, 2018 | Escrito por Daniel Escobar | 0

Foto: Archivo

Los más pequeños de la casa, y también los que no lo son tanto, siempre disfrutarán de un rico postre. Estos, además de ser dulces y deliciosos, deben ser atractivos, creativos y divertidos. Que inviten a disfrutar de un bocado que no solo deslumbré el gusto, sino también la vista. Si cumple con estas características, la experiencia será aún mejor. Una muestra es esta rica gelatina de sandía y frutas servida en la misma cáscara del fruto.

Una preparación fácil de hacer y repleta de colores y sabores atractivos para todos. Ideal para prepararla en familia en compañía de los niños para involucrarlos en el proceso. Rica gelatina que se mezcla con la pulpa de la también llamada sandía que se vierte junto con trozos de las frutas que usted quiera. Una idea fenomenal para tener algo qué comer en las horas de antojo de las tardes.

Ingredientes

- 1 patilla
- 1 litro de jugo de sandía (obtenido de la pulpa)
- 2 sobres de gelatina sin sabor en polvo
- 1½ taza de agua
- 1 taza de azúcar
- Frutas de su preferencia

Preparación

- Cortar la patilla por la mitad y con ayuda de una cuchara retirar toda la pulpa. Reservar ambas cáscaras.
- Cortar las frutas en trozos pequeños. Reservar.
- Hidratar en 1/2 taza de agua caliente la gelatina.
- Licuar la pulpa de la patilla hasta obtener un litro, colarla y reservar el jugo.
- En un bol, mezclar la gelatina, el jugo de la patilla, azúcar y el resto del agua caliente. Añadir también las frutas picadas
- Verter la mezcla dentro de las cáscaras de la patilla. Envolver en papel film y refrigerar hasta que cuajen. Colocar sobre una superficie en la cual no puedan voltearse y derramarse.
- Una vez cuajadas, retirar de la nevera y cortar en rebanadas o triángulos, y servir.



Contenido Relacionado: [Aprende a prepara tus propias galletas Oreo](#) [1]

Categoría:

- [Recetas](#) [2]

Addthis:

Antetitulo: Receta

Del día: No

Créditos: Cocina y Vino

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://radiomundial.com.ve/article/gelatina-servida-en-patilla-%C2%A1dulce-creatividad>

Links:

[1] <http://radiomundial.com.ve/article/aprende-prepara-tus-propias-galletas-oreo>

[2] <http://radiomundial.com.ve/categoria/recetas>