



GELATINA & TÉ

Flor de cerezo
& Júbube

Ingredientes:

6 hojas de gelatina
9 cucharaditas de té
(Artículo No. 11193 FT
Flor de Cerezo-Júbube)
4 cucharaditas de
azúcar (ajustar al
gusto)

Preparación:

Hidrata las hojas de gelatina en agua fría durante 10 minutos. Prepara el té de frutas con 450 ml de agua hirviendo y deja reposar, tapado, durante 8 minutos. Cuela el té. Agrega 4 cucharaditas de azúcar y las hojas de gelatina escurridas (6 por lote), luego revuelve hasta que se disuelvan. Vierte la mezcla en moldes de Gugelhupf y refrigera durante 3-4 horas. Para servir, desmolda la gelatina y colócala en platos. La salsa de vainilla es un excelente acompañante.