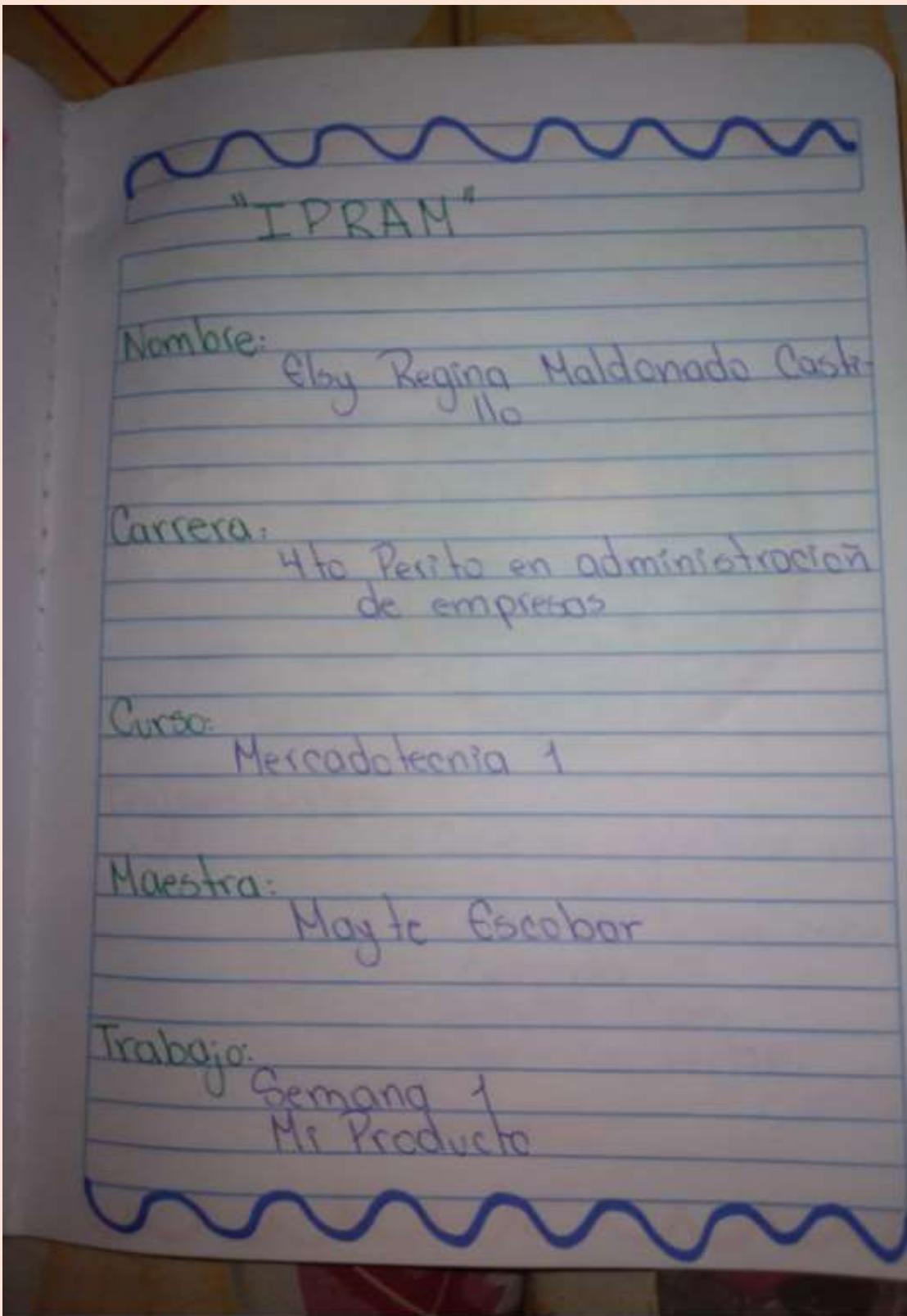


"Mercadotecnia"

IV

Bloque





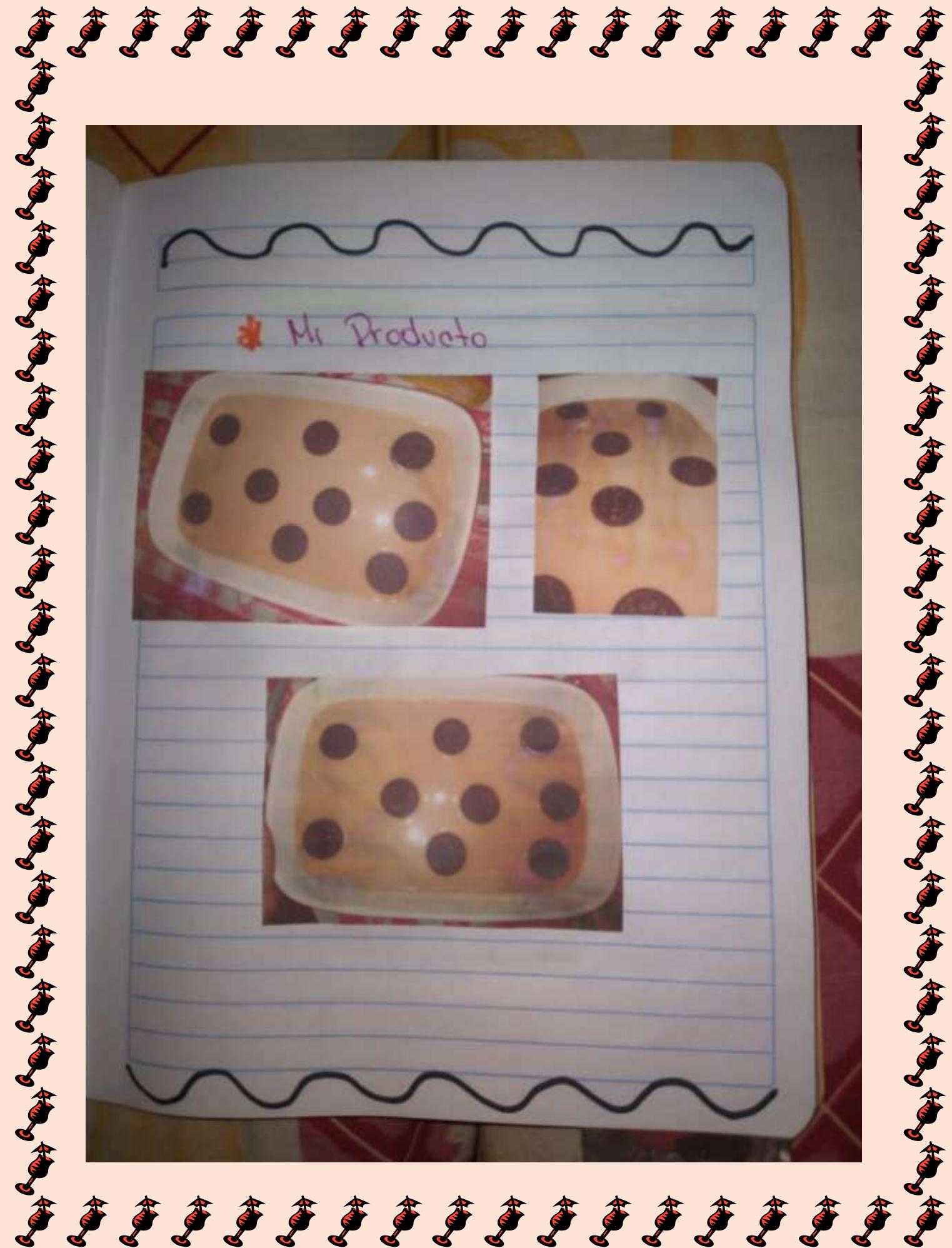
Pastel de Gelatina sabor a Café con Capuchino

Mi Logo:
Lo Mejor de la
Gelatina



Ingredientes:

- 1 Caja de gelatina sin Sabor
- 1 Lata de leche condensada
- Galleta Oreo
- 1 Litro de leche



Proceso:

No. 1: Ingresar el molde con un poquillo de aceite y dejar 10 min en el congelador



No. 2 : Agrega una taza de leche para gratinar la gelatina sin azúcar (4 sobres) y mezclar



No. 3 : En una olla echamos 2 tazas de leche y medio bote de leche condensada
- Dejar cocer a fuego bajo (no hervir)



No. 4: Agregar la gelatina gratinada
despues de aprovechando que la leche
esta caliente (a la olla)



No. 5 : Echamos la primer capa de leche al refrigerador

Luego dejamos en el refrigerador por un tiempo para hacer la primera capa



No. 6 : Para hacer la segunda
capa de gelatina

Se debe de echar una cuchara-
fada y media de café instan-
taneo.



No. 7 : Sacamos nuestro recipiente o molde del congelador y echar una copa de la mezcla



No. 8 : Dejar reposar la gelatina hasta que cuaje (por 10 min)

Sacamos la gelatina y podemos eshar la galleta oreo o cualesquier otro tipo de galleta

Por ultimo capa de gelatina y dejamos enfriar



No. 9: Resultado Final.

