

Manfredo Benjamín López Castillo
6to Perito Contador
Organización

Tarea #07

GELATINAS

La gelatina es un postre y un ingrediente muy utilizado en la cocina, tanto para los postres como para aquellos platos que queremos que queden especialmente sólidos. Te contamos cómo hacer gelatina, cuáles son sus propiedades y de dónde proviene.

CÓMO HACER GELATINA: RECETA

Ingredientes Para Hacer Gelatina:

Un sobre de gelatina del sabor que quieras
1 taza de agua
1/2 taza de azúcar

Gelatina Paso A Paso:

Pon el agua a hervir y cuando llegue al punto de ebullición la retiras y añades el azúcar sobre el mismo. Remueve hasta que quede bien disuelto.

Añade el sobre de gelatina con el sabor que hayas escogido y continúa removiendo hasta que esté integrado.

Vuelca el contenido en los moldes de gelatina o en los recipientes que hayas escogido para la presentación.

Mételo en la nevera unas cuantas horas hasta que veas que se ha gelificado por completo. Después, sólo queda desmoldar o presentar dentro del molde.

