

GELATINA DE BETABEL Y NARANJA

Ingredientes:

- 2 paquetes de gelatina sabor Frambuesa (Yo usé marca Jello)
- 2 Tazas de Jugo de Naranja
- 2 Tazas de Crema (yo usé Lyncott)
- 2 Tazas de Betabel cocido y rallado
- 1 taza de nuez picada

Preparación:

1. Se calienta el jugo de naranja hasta que hierva. En el jugo caliente se disuelven las gelatinas.
2. Se agrega la crema al jugo y se mezcla hasta que se vea integrado la mezcla. Se le agrega el betabel y la nuez y se mezcla muy bien.
3. Se vacía a un molde enaceitado.
4. Se mete al refrigerador a que cuaje durante varias horas o mejor toda la noche.