

GELATINA DE LECHE QUEMADA

Ingredientes:

- 6 sobres de grenetina
- 1 taza de agua
- 1 litro de leche de vaca
- 3 tazas de Cajeta
- 1 litro de nieve de crema (sabor a elegir: nuez, vainilla, cajeta y nuez, etc)

Preparación:

1. La grenetina se revuelve con el agua y se deja reposar para que esponje. Mientras esto sucede se pone a calentar en una olla el litro de leche. Cuando esté bien caliente antes de hervir se le agrega la cajeta y se revuelve para que se mezclen bien ambos ingredientes. Se le agrega la grenetina a la olla para que se derrita, mezclando siempre con una cuchara hasta que no queden grumos.
2. Se retira la olla del fuego y se le agrega el litro de nieve hasta que se derrita y se mezcle bien.
3. Se vacía a un molde ya sea una rosca o a un refractario. Se deja en el refrigerador varias horas, de preferencia toda la noche. Al día siguiente se puede desmoldar o cortar cuadros y servir.