



## GELATINA DE MAZAPÁN DE CACAHUATE

### Ingredientes:

- 3 sobres de grenetina sin sabor
- 2 tazas de leche de vaca
- 8 Mazapanes de Cacahuete de 30 gms cada uno
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cucharita de vainilla (opcional)
- Fresas para adornar

### Preparación:

1. La grenetina se revuelve con la leche y se deja esponjar durante 5 minutos. Se calienta la leche para disolver la grenetina y se vacía al vaso de la licuadora junto con los mazapanes. Se licúa para moler los mazapanes, se añade la leche condensada, la leche evaporada y la vainilla y se procesa hasta que la mezcla esté muy tersa.
2. Se vacía a un molde y se mete a refrigerar por varias horas o toda la noche. Antes de servirse se voltea la gelatina sobre un platón y se decora con fresas.