

## GELATINA DE PLÁTANO

### Ingredientes:

- 4 plátanos
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 litro de leche de vaca
- 4 cucharitas de canela molida
- ½ taza de agua
- 5 sobres de grenetina

### Para decorar:

- Fresas o fruta de temporada

### Preparación:

1. Los plátanos se muelen en la licuadora junto con la leche condensada, la leche evaporada, el litro de leche de vaca y la canela molida hasta dejar una mezcla tersa.
2. En la ½ taza de agua se disuelve la grenetina y se deja reposar 5 minutos hasta que esponje. Para disolver la gelatina se calienta la mezcla en el horno de microondas por unos segundos o se calienta en baño maría hasta disolver los granitos de la gelatina y se vea transparente y tersa la mezcla.
3. Se agrega la grenetina derretida a la mezcla de la licuadora y se muele para combinar.
4. Se vacía la mezcla a un molde y se deja cuajar en el refrigerador de preferencia toda la noche.
5. Se desmolda y se adorna con fruta.

**Notas:**

Se puede agregar hasta el doble de grenetina en caso de que haga calor y la gelatina se necesite mas firme.

