Gelatina de aguacate

Ingredientes

- 2 aguacates de Michoacán
- 3 tazas leche
- 1lata leche condensada
- ¾ taza almendras, peladas y picadas
- 1 cucharada vainilla
- 4 cucharadas grenetina
- ¾ taza agua fría

Preparación

Espolvoree la grenetina en el agua fría y deje que se hidrate hasta que se hinche; caliente la grenetina a baño María, mueva con una cuchara hasta disolver por completo. Reserve.

Licúe los aguacates, la leche, la leche condensada, la vainilla y la grenetina disuelta; retire de la licuadora e incorpore las almendras. Vierta en un molde y refrigere de un día para otro.

Tiempo de preparación: 30 minutos más refrigeración

Dificultad: fácil
Rinde 8 porciones

APEAM

pro aguacate

Aguacates de Michoacán
Sabor y energía todo el día