

## P1T2\_FOOD RECIPE

### Ingredientes:

- 600 ml de agua tibia
- 2 paquetes de gelatina, 40 gramos en total (fresa) y 2 paquetes de gelatina, 40 gramos en total (piña)
- 4 cajas de crema de leche (800 gramos)

### Utensilios

- Una licuadora
- Molde metálico con un agujero en el medio

### Preparación:

#### Parte 1:

- En la licuadora se pondrán 300 mililitros de agua tibia
- Se agregan 2 paquetes de gelatina de fresa (40 gramos de gelatina de fresa)
- Se licua para que se mezcle bien (1 minutos)
- Después de que se haya licuado por 1 minuto, agregamos a la licuadora 2 cajas de crema de leche (400 gramos) y lo volvemos a licuar por 1 minuto
- Mientras se mezcla vamos a buscar un molde que tenga un agujero en el medio y le esparciremos con una toalla de papel un poco de aceite a la base para que sea más fácil desmoldar el postre.
- Cuando ya haya pasado 1 minuto en la licuadora, lo agregamos al molde y lo metemos al congelador durante 30 minutos

#### Parte 2:

- En la licuadora se pone 300 mililitros de agua tibia
- Se agregan 2 paquetes de gelatina de piña (40 gramos de gelatina de piña)
- Se licua para que se mezcle bien (1 minutos)
- Después de que se haya licuado por 1 minuto, agregamos a la licuadora 2 cajas de crema de leche (400 gramos) y lo volvemos a licuar por 1 minuto
- Cuando ya haya pasado 1 minuto en la licuadora, lo agregamos al molde encima de la parte de fresa y lo metemos al congelador por 2 horas

- Sácalo cuando ya hayan pasado las 2 horas, usa tus dedos o un cuchillo para ayudarlo a salir del molde y sirve el postre