

GELATINA DE COLORES

Ingredientes:

Gelatina de fresa

Gelatina de limón

Gelatina de arándanos

Moras, frambuesas y virutas de colores para decorar



Hemos elegido esta receta por ser muy fácil de hacer y no contiene nada de hidratos de carbono, por lo cual es ideal para los niños con diabetes y a cualquier hora.

Como hacer "Gelatina de colores":

Nosotros hemos comprado la gelatina Royal porque es totalmente libre de hidratos de carbono.

Para hacer la gelatina seguiremos las instrucciones del envase, primero hacemos la de fresa, la echamos en copas o en un molde grande ocupando una tercera parte del molde ya que tenemos que dejar hueco para los otros dos sabores, la metemos al frigo y esperamos el tiempo recomendado para que cuaje y no se mezclen los colores, a continuación haremos la de limón y hacemos lo mismo que en la anterior, esperar el tiempo necesario para que cuaje en el frigo, por ultimo haremos la gelatina de arándanos y completamos las copas o el molde, para terminar, una vez que haya pasado el tiempo para que este bien cuajada es el momento de decorarla a nuestro gusto, nosotros hemos elegido las moras y frambuesas con una hojita de hierbabuena, y unas virutas de colores. Este postre los únicos hidratos de carbono que lleva es la mora y frambuesa, por lo tanto se podría decir que es libre de hidratos ya que la cantidad es mínima.

