

GELATINA DE BETABEL Y NARANJA.

Ingredientes:

60 gr. grenetina.

500 ml. Jugo naranja.

½ K. betabel cocido y pelado. (en el litro de agua se cuecen)

1 L. agua.

350 gr. azúcar o splenda.

- hidratar la grenetina en el jugo de naranja y disolverla en el micro-ondas 45 seg.
- licuar los betabeles con el agua de cocción, azúcar y la grenetina ya hidratada y disuelta.
- prepara un molde redondo o de tu preferencia y refrigera a cuajar.
- desmolda pasadas 4 horas mínimo y decora con rebanadas de naranja y cacahuates tostados.