ARCOIRIS DE GELATINAS ESTILO YOLY

Ingredientes:

1 gelatina Roja (chica)
1 gelatina Verde (chica)
1 gelatina de Uva (chica)
1 gelatina de Naranja (chica)
2 sobres de gelatina sin sabor
1 lata grande de leche condensada
1 lata grande de leche evaporada
1/3 de leche de vaca (de cartón)
2 yemas de huevo (esto es opcional)

Procedimiento:

El día anterior haces las gelatinas de colores, usando menos agua de la que indica el paquete (que pide 2 tazas, ponle 1 1/2 taza solamente. Las colocas en recipientes separados y las metes tapadas en la refrigeradora para que no le caiga agua.

Al día siguiente:

a) En el 1/3 de leche de vaca, viertes los 2 sobres de gelatina sin sabor y los pones a cocinar en Baño María, hasta que se disuelvan bien las gelatinas sin sabor.

b) En un recipiente echas las leches (condensada y evaporada) luego le agregas la leche de vaca con las gelatinas sin sabor, que ya tienes disuelta y las bates bien, para que se unan los sabores.

c) Ahora deja que se refresque esta mezcla, puedes meterla en la refrigeradora para que enfríe, no permitas que cuaje, sólo es para que enfríe.

d) Pica bien las diferentes gelatinas de colores.; Y para terminar

Vierte en el molde que va para la mesa, un poco de gelatina de la mezcla de leche, échale una de las gelatinas de color ya picada, y sigue haciendo ésto, hasta que hayas terminado con todos los colores. Guárdala en la refrigeradora tapada, para que cuaje. Que delicia!

NOTA: Si deseas ponerle las yemas debes primero, terminar de hacer hasta lo que dice la letra b) luego bates las yemas y las echas en esta mezcla de leches, Ponlas a cocinar a fuego mediano hasta que espese revolviendo constantemente con cuchara de palo. Quítala del fuego y Sigue ahora con las instrucciones c) y d) hasta terminar. Buena Suerte.