

INGREDIENTES:

- 1 caja (3 onzas) de mezcla de gelatina de fresa sin azúcar
- 1 caja (3 onzas) de gelatina de uva sin azúcar
- 1 caja (de 3 onzas) de gelatina de piña sin azúcar
- 3 onzas de su yogur de sabor favorito
- 1 caja (8 onzas) de mezcla de gelatina sin sabor



Gelatina

Preparación

1. Prepare las tres cajas de gelatina según las instrucciones del envase. Vierta cada tipo de gelatina en un recipiente cuadrado o rectangular separado. Tápalos y refrigéralos toda la noche.
2. Una vez que la gelatina esté lista, sácala de los moldes y córtala en cubos. Coloque todos los cubos en un tazón grande para mezclar, o coloque cubos de cada sabor en tazones separados, si lo prefiere. Mantenga los cubos refrigerados hasta que los necesite de nuevo.
3. Vierta la mezcla de gelatina en un bol pequeño y añada media taza de agua hirviendo. Mezcla bien.
4. Añade el yogur a la gelatina y vuelve a mezclar. Déjalo a un lado.
5. Llene 12 tazas de ocho onzas aproximadamente hasta la mitad con cubos de gelatina.
6. Vierta la mezcla de gelatina y yogur sobre los cubos en cada vaso. Siga vertiendo hasta que los vasos estén llenos en tres cuartas partes.
7. Tapa los vasos y refrigera durante tres o cuatro horas (o incluso mejor, toda la noche). Sirve y disfruta.