

GELATINA 3 LECHE Y NUTELLA

<https://www.youtube.com/watch?v=hOaeNy2S05o>

INGREDIENTES:

 <p>1 CUCHARADA ESENCIA DE VAINILLA</p>	 <p>750 ML. LECHE CONDENSADA</p>	 <p>250 ML. AGUA FRÍA</p>
 <p>500 ML. LECHE EVAPORADA</p>	 <p>750 ML. LECHE</p>	 <p>250 ML. DE NATA O CREMA PARA BATIR</p>
 <p>40 GR. GELATINA</p>	 <p>250 GR. NUTELLA</p>	

PREPARACIÓN

1. PONEMOS LA GELATINA EN AGUA FRÍA PARA HIDRATARLA Y LA DEJAMOS A REMOJO 5 MINUTOS.
2. PONEMOS EN UNA OLLA LA LECHE ENTERA, LA LECHE CONDENSADA, LA LECHE EVAPORADA Y LA NATA, A FUEGO MEDIO Y REMOVEMOS SIN PARAR PARA QUE NO SE PEGUE.
3. CUANDO ESTÉ A PUNTO DE HERVIR RETIRAMOS DEL FUEGO.
4. SACAMOS LA GELATINA DEL AGUA Y LA ECHAMOS EN LA OLLA CON LAS LECHE. REMOVEMOS BIEN PARA QUE NO QUEDEN GRUMOS.
5. SEPARAMOS EL LIQUIDO EN DOS PARTES.
6. A UNA PARTE DEL LIQUIDO AÑADIMOS LA NUTELLA Y REMOVEMOS BIEN QUE NO QUEDEN GRUMOS
7. A LA OTRA PARTE DE LÍQUIDO LE AÑADIMOS LA ESENCIA DE VAINILLA.
8. DEJAMOS ENFRÍAR DURANTE 30 MINUTOS. MIENTRAS PREPARAMOS EL MOLDE.
9. UNA VEZ ENFRÍADA LAS LECHE, VAMOS PONIENDO EN EL MOLDE UNA CAPA DE LECHE CON ESENCIA DE VAINILLA.
10. METEMOS EN EL CONGELADOR 10 MINUTOS Y DEJAMOS ENFRÍAR PARA QUE SE CUAJE.
11. UNA VEZ CUAJADA AÑADIMOS OTRA CAPA DE LECHE CON NUTELLA, Y REPETIMOS LA MIMSA OPERACIÓN, Y ASI SUCESIVAMENTE HASTA QUE NO NOS QUEDA MEZCLA.