



MOUSSE COLADA ARCOIRIS (GELATINA)

Rinde: 6 postres

Porción: 1 postre

Preparación: 5 minutos

Cocción: 30 segundos

INGREDIENTES

1 lata de 15 oz/440 ml de crema de coco
 1 taza de yogur de vainilla
 1 lata de 8 oz/237 ml de piña triturada
 1 sobre de gelatina sin sabor
 ¼ de taza de agua fría
 Colorante para comidas rojo, azul y amarillo

INSTRUCCIONES

1. En un Tazón That'sa® Mini, mezcla la crema de coco y el yogur hasta que quede una mezcla homogénea. Incorpora la piña triturada.
2. En la Micro Jarra de 1 taza/250 ml, coloca el agua y espolvorea la gelatina para ir ablandándola. Colócala en el microondas en incrementos de 15 segundos para que se derrita.
3. Vierte la gelatina derretida en la mezcla colada y combinalas bien.
4. Separa la mezcla en tres tazones, añade una gota de un colorante distinto a cada tazón. Mezcla bien para tener un solo color en cada tazón por separado.
5. Echa cucharadas de diferentes colores en cada cavidad del Molde de Silicona para Muffins y arremolina los colores con un palillo de dientes para que crear el efecto marmoleado.
6. Refrigéralo 6 horas o de un día para otro para que se cuaje.

Tupperware®

©2019 Tupperware. Todos los derechos reservados. 2019-2192-116 SP



MOUSSE COLADA ARCOIRIS (GELATINA)

Rinde: 6 postres

Porción: 1 postre

Preparación: 5 minutos

Cocción: 30 segundos

INGREDIENTES

1 lata de 15 oz/440 ml de crema de coco
 1 taza de yogur de vainilla
 1 lata de 8 oz/237 ml de piña triturada
 1 sobre de gelatina sin sabor
 ¼ de taza de agua fría
 Colorante para comidas rojo, azul y amarillo

INSTRUCCIONES

1. En un Tazón That'sa® Mini, mezcla la crema de coco y el yogur hasta que quede una mezcla homogénea. Incorpora la piña triturada.
2. En la Micro Jarra de 1 taza/250 ml, coloca el agua y espolvorea la gelatina para ir ablandándola. Colócala en el microondas en incrementos de 15 segundos para que se derrita.
3. Vierte la gelatina derretida en la mezcla colada y combinalas bien.
4. Separa la mezcla en tres tazones, añade una gota de un colorante distinto a cada tazón. Mezcla bien para tener un solo color en cada tazón por separado.
5. Echa cucharadas de diferentes colores en cada cavidad del Molde de Silicona para Muffins y arremolina los colores con un palillo de dientes para que crear el efecto marmoleado.
6. Refrigéralo 6 horas o de un día para otro para que se cuaje.

Tupperware®

©2019 Tupperware. Todos los derechos reservados. 2019-2192-116 SP