Gelatina de coco y mango

Ingredientes

Aceite de girasol:
Crema De Coco: 500 Ml.
Gelatina en polvo: 1 cdita.
Lima:
Jugo de Limón: 2 cditas.
Azúcar caster: 55 g
Agua Caliente: 2 cditas.
Extracto de vainilla: 1/2 cdita.
Mango fresco:

Preparación de la Receta

- Para comenzar, en un bol, agregamos el agua caliente con la **gelatina** en polvo. Debemos espolvorearla bien sobre el agua para que no se formen grumos.
- Mientras la *gelatina* se hidrata, colocamos una sartén al fuego con la *crema* de coco, el azúcar, el extracto de vainilla y el *jugo* de lima. Calentamos a fuego lento, revolvemos un poco para que se disuelva el azúcar y dejamos hasta que hierva.
- En ese momento, añadimos la *gelatina* y mezclamos bien hasta que quede toda disuelta.
- Pincelamos los cuatro moldes pequeños con aceite vegetal.
- Luego, repartimos la mezcla en los recipientes y guardamos en la heladera durante 4 horas o hasta que se solidifique.
- Desmoldamos la *gelatina* de coco sobre un plato y servimos con un pedazo de mango y otro de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gelatina-de-coco-y-mango