

## GELATINA DE PIÑA

### Ingredientes:

- 1 Lata de piña en su jugo de 500 gr
- 2 y ½ cucharadas soperas colmadas de azúcar moreno
- 12 laminas de gelatina hacendado, (es de cerdo)
- 150 gr de agua caliente



### Preparación:

- Poner en la batidora la piña con su jugo, el azúcar y batir bien
- Remojar la gelatina
- Disolver la gelatina en el agua caliente batiendo con batidor de mano
- Añadir la gelatina disuelta a la batidora mientras batimos.
- Poner en cuencos y dejar enfriar
- Llevar al frigo
- Servir cuando estén bien cuajadas