



VELAS DE FRUTA CON NUTELLA®

Frutas y gelatinas | CENA | COMIDA | Banquete | Navidad

👤👤👤 | 30 minutes 🕒 | 🍽️🍽️🍽️

Para: aprox. 10 raciones

Porción: 3 unidades

INGREDIENTES

- 800 g de puré de fruta (manzana verde, piña, frambuesa)
- 200 g de agua
- 200 g de azúcar granulado
- 15 láminas de gelatina
- 150 g de Nutella®

PREPARACIÓN

Meta la gelatina en un recipiente con agua fría. Caliente el puré de fruta con el azúcar y el agua, añada la gelatina (una vez escurrida) y vierta la mezcla en moldes especiales con forma de cubos. Deje reposar en el frigorífico 3 horas.

Saque los cubos de mezcla de gelatina de los moldes y, con un cuchillo pequeño, haga un agujero lo suficientemente grande para rellenar con 5 g de Nutella®.

Acabe con un colofón en forma de llama de Nutella®.