

Gelatina de Nuez

2 latas	Leche Nestlé
4 " 1	Leche de vaca
200 grms.	nuez
2 c	cognac
1 cajita (4 sobres) 1 pizca (30 grms)	gelatina sin sabor
8 yemas	bicarbonato

Se pone a fuego lento la leche Nestlé con las 8 yemas, despues las 4 latas de leche de vaca.

Mientras se mezcla la gelatina con 1/2 taza de agua.

Se muele la nuez con un poco de leche. Ya que zoltó el hervor se le hace la grenetina y el bicarbonato a que se disuelva bien.

Se retira del fuego, se le vacía la nuez y el cognac.