

## RACIMO DE FRUTAS AL COINTREAU

### INGREDIENTES:

- 2 latas de macedonia de frutas en almíbar
- 1 bote grande de Leche Ideal de Nestlé
- 2 cajas de gelatina de limón
- 100 g de cointreau u otro licor al gusto
- 1 caja de colorantes vegetales para alimentos de McCormick
- Un molde decorativo (si es posible con forma de racimo de uvas).

### PREPARACIÓN:

1. Escurra el jugo de una lata de las dos latas de macedonia de frutas.
2. Ponga todos los ingredientes, excepto la gelatina, en el vaso y triture durante 1 minuto, velocidad 9.
3. A continuación programe 9 minutos, 70°, velocidad 4. Cuando falten 2 minutos para que acabe, eche el contenido de las dos cajas de gelatina a través del bocal, con la máquina en marcha.
4. Humedezca el molde que vaya a utilizar con agua fría y vierta en él todo el contenido del vaso (si fuese demasiado, distribúyalo en dos moldes).
5. Déjelo enfriar en el frigorífico para que cuaje. Desmóldelo y píntelo a su gusto con los colorantes. Sírvalo acompañado con nata montada.