



# Recetas Especiales



Un Sabor de amor para Mamá

# Gelatina de fruta



Rinde	Tiempo activo	Tiempo total
10 porciones	20 min	4h (refrigeración)

## Ingredientes

- 14 g de grenetina sin sabor DIMAPRO
- ½ taza de agua fría (para hidratar)
- 1 l de leche entera (o deslactosada)
- ½ taza de azúcar
- 1 cda de esencia de vainilla
- 1 lata (820 g) de cóctel de frutas en almíbar (o 2 tazas de fruta fresca troceada)
- 3 cajas pequeñas de gelatina de sabores surtidos (fresa, limón, piña) preparadas la víspera y cortadas en cubitos

## Preparación

Hidratar la grenetina: mezclarla con el agua fría, reposar 5 min y fundir 15 s al microondas.

Calentar la leche con el azúcar hasta que se disuelva. Retirar del fuego, añadir vainilla y la grenetina fundida; mezclar bien.

Dejar entibiar (que se sienta a temperatura ambiente).

En un molde grande, combinar los cubitos de gelatina de sabores y la fruta bien escurrida.

Verter la mezcla de leche con cuidado para no desordenar los cubos.

Refrigerar mínimo 3 h hasta cuajar. Desmoldar y servir.

Tip DIMAPRO: agrega 1 cdita de grenetina extra si usarás solo fruta fresca; el jugo natural aporta enzimas que pueden ablandar la gelatina.



# Pay de Limón



Rinde	Tiempo activo	Tiempo total
8 porciones	15 min	2h (refrigeración)

## Ingredientes

- 1 paquete (170 g) de galletas Marías triturada
- 90 g de mantequilla derretida
- 1 lata (397 g) de leche condensada
- 190 ml de leche evaporada fría
- 120 ml (½ taza) de jugo de limón recién exprimido
- Ralladura de 1 limón (opcional)

## Preparación

Mezclar las galletas molidas con la mantequilla hasta obtener arena húmeda. Presionar en un molde para pay (20 cm) y refrigerar 10 min.

Licuar la leche condensada con la evaporada y el jugo de limón hasta espesar.

Verter la crema sobre la base fría y alisar.

Espolvorear ralladura para dar color. Refrigerar 2 h. ¡Listo!

Tip presentación: decora con rodajas finas de limón o virutas de galleta para un acabado profesional en segundos.



# Frapé Casero



Rinde	Tiempo activo	Tiempo total
2 vasos (450 ml)	5 min	5 min

## Ingredientes

- 200 ml de agua o leche fría
- 30 g de base para smoothie DIMAPRO
- 5 g de maltodextrina (opcional, para cuerpo)
- 10 g de glucosa líquida o jarabe (puede sustituirse por azúcar)
- 3 g de leche en polvo entera (si se desea más cremoso)
- Hielo al gusto
- Saborizante natural (vainilla, café, fresa o chocolate)

## Preparación

Mezclar las galletas molidas con la mantequilla hasta obtener arena húmeda. Presionar en un molde para pay (20 cm) y refrigerar 10 min.

Licuar la leche condensada con la evaporada y el jugo de limón hasta espesar.

Verter la crema sobre la base fría y alisar.

Espolvorear ralladura para dar color. Refrigerar 2 h.  
¡Listo!

Tip presentación: decora con rodajas finas de limón o virutas de galleta para un acabado profesional en segundos.

