

# Gelatina de té verde



# Gelatina de té verde



PORCIONES

Peso por porción: 220 g

## Ingredientes

400 ml de leche de almendras sin azúcar o leche de coco sin azúcar

4 cucharadas (44 g) de **FIBRALINE MIX**

2 sobres (16 g) de gnetina natural

6 cucharadas de agua (90 ml)

2 bolsas Té Verde tradicional

1 cuchara cafetera de extracto de vainilla (5 ml)

1 sobre (1 g) de edulcorante (preferentemente Stevia)

1 rodaja de jengibre



## Preparación

- Hidratar la gnetina con las 6 cucharadas soperas de agua fría y reservar.
- En una olla infusionar la leche de almendras con el extracto de vainilla, la stevia la rodaja de jengibre y las dos bolsitas de Té Verde dejar que suelte el hervor y apagar.
- Retirar la rodaja de jengibre y las bolsas de té. Estando caliente la leche disolver la gnetina hidratada.
- Licuar la leche de almendras infusionada con las 4 cucharadas de **FIBRALINE MIX**.
- Vaciar la preparación en la flanera o molde para gelatina y refrigerar por 2 horas.
- Desmoldamos con cuidado y servimos.

# FibraLine

Mix Suplemento Alimenticio

ESTE PRODUCTO NO ES UN MEDICAMENTO.  
EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES RESPONSABILIDAD DE QUIEN LO RECOMIENDA Y DE QUIEN LO USA.

