

Tipo de receta: Postres
Método utilizado: Tradicional
Número personas: 6
Fuente: Libro Nigella Express

Moras en jalea de Moscatel

Ingredientes

250 gr de moras
5 hojas de gelatina
625 ml de vino Moscatel
125 ml de agua
2 cucharadas de zumo de lima
~~100 gr de azúcar vainillado~~ (100 gr de azúcar normal + 1 cucharadita de azúcar vainillado)
natas gordas para servir



Preparación

Dividir las moras por 6 tazas.

Poner las hojas de gelatina en un cuenquito con agua fría durante 5 minutos.

Poner en un cazo el vino, el agua, el azúcar y el zumo de lima y mezclar hasta que se disuelva el azúcar. Dejar hervir durante 1 minuto y sacar del fuego.

Ecurrir las hojas de gelatina y mezclarles un poco del líquido caliente de vino, mezclar bien de manera que se disuelva totalmente la gelatina y añadir esta mezcla al vino caliente.

Dejar enfriar un poco y verter el líquido sobre las moras.

Llevar a la nevera hasta que cuaje, unas 4 o 5 horas o de un día para el otro.

Servir con un poco de nata líquida.



<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)