

Gelatina de Canela y Cereza

Makes: 48 servings

48 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Cerezas en almíbar	7 lbs	1 lata No. 10
Agua		2 cuarto gal
Palitos de canela		4 palitos
Azúcar granulada	1/2 lb	1 1/8 tza
Gelatina sin sabor	2 1/2 oz	8 Cda
Agua fría		2 tzas
Queso crema batida y almendras tostadas (opcional)		Al gusto

Directions

1. Escorra las cerezas, reservando el almíbar. En una olla grande, combine el almíbar (alrededor de 1 ½ cuartos de galón), 2 cuartos de galón de agua y los palitos de canela. Caliéntelo hasta que hierva; reduzca el calor. Añada el azúcar y las cerezas. Revuélvalo a su voluntad; cocínelo a fuego lento por 10 minutos.
2. Mientras tanto, espolvoree la gelatina sobre 2 tazas de agua fría; Déjela reposar durante 10 minutos. Revuelva la gelatina ablandada con la mezcla de cereza; revuélvala hasta que se disuelva.
3. Vierta la mezcla de cereza en una bandeja de 20 x 12 x

2 pulgadas. Retire los palitos de canela. Refrigérela hasta que se espese. Corte 6 x 8. Si lo desea, agréguele encima (o glaséelo) queso de crema batida y almendras tostadas picadas.

Notes

Consejos Adicionales:

Nota: 4 Libras de cerezas oscuras y dulces congeladas, descongeladas y escurridas y 3 1/2 cuartos de galón de mezcla de jugo de cereza pueden sustituirse por las cerezas enlatadas en almíbar y 2 cuartos de galón de agua.

?