

RECETARIO

D'Gari®

SIN AZÚCAR®



Toronja con Chocolate Blanco

de gelatina SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- **1** Cajilla de **Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®** sabor Toronja.
- **1** Cajilla de **Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®** sabor Chocolate blanco.
- **3** Tazas de Agua.
- **3** Tazas de Leche light.

Para decorar:

- **8** Gajos de Toronja.
- **2/3** de Taza de Granola SIN AZÚCAR.



Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 30 min

Porciones: 8

Tiempo de refrigeración: 3 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

Prepara la Gelatina *D’Gari SIN AZÚCAR* sabor *Toronja* con 3 tazas de agua siguiendo las instrucciones del empaque. Deja enfriar a temperatura ambiente.

PASO 2

Prepara la Gelatina *D’Gari SIN AZÚCAR* sabor *Chocolate* blanco con 3 tazas de leche siguiendo las instrucciones del empaque. Deja enfriar a temperatura ambiente.

PASO 3

Vierte Gelatina de chocolate blanco en vasos para formar una capa, refrigera por 30 minutos.

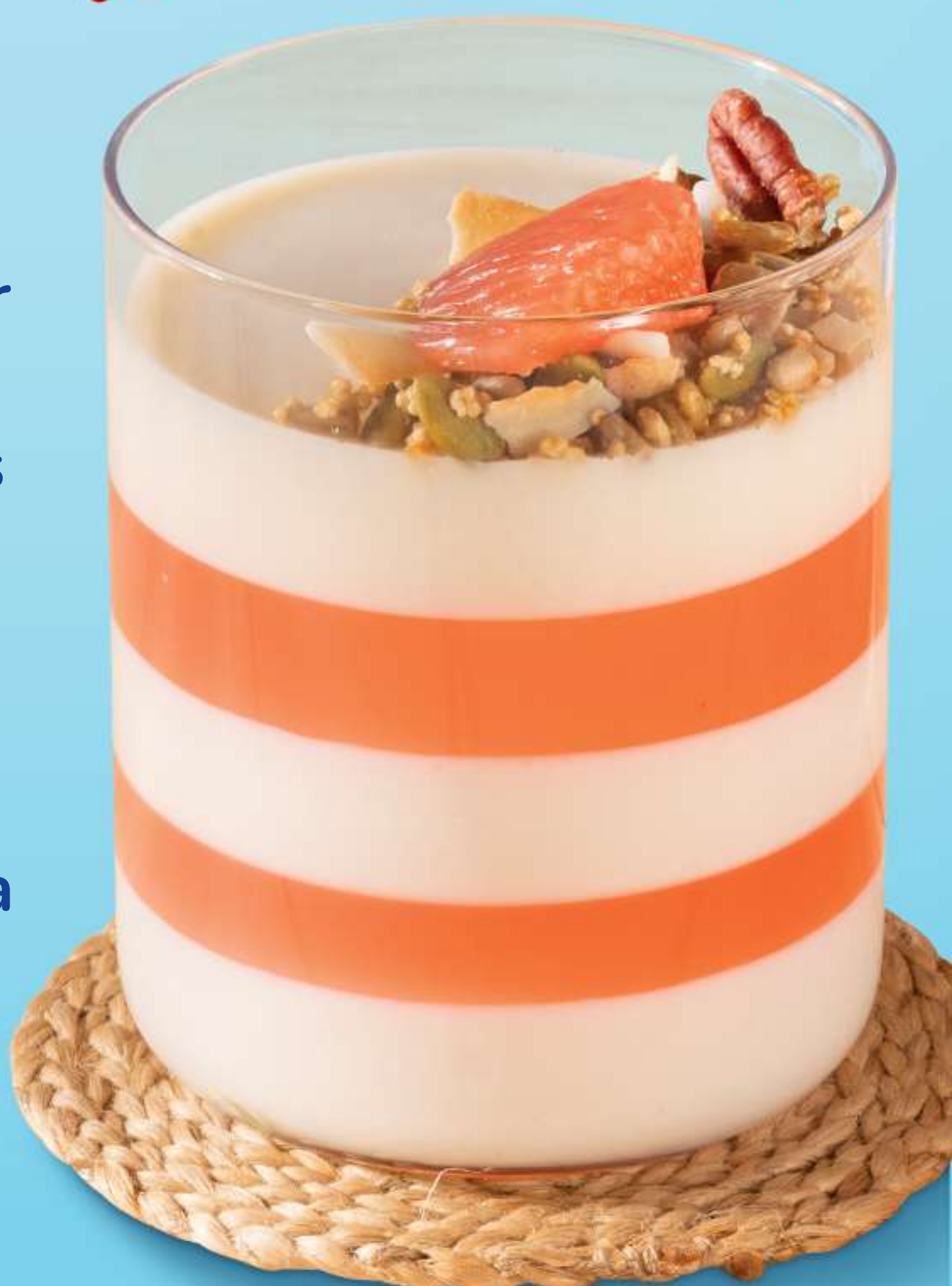
PASO 4

Una vez que este gelificada la primer capa, vierte la Gelatina de *Toronja*, cuaja en el refrigerador por 30 minutos y vuelve a repetir el procedimiento hasta finalizar con las Gelatinas o hasta llenar el vaso.

PASO 5

Una vez que tengas las 4 o 5 capas cuajadas decora con granola y gajos de toronja.

¡disfruta!





Tarta de Amaranto y Zarzamora

de gelatina SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- **1** Cajilla de **Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®** sabor Zarzamora.
- **2** Tazas de Agua.
- **1** Taza de Amaranto.
- **200 g** de Chocolate amargo, fundido.

Para decorar:

- Moras al gusto.
- Frambuesas al gusto.
- Zarzamoras al gusto.
- Flores comestibles al gusto.



Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 40 min

Porciones: 4

Tiempo de refrigeración: 3 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

Mezcla el amaranto con el chocolate fundido y coloca sobre los moldes para tarta de 8 cm aproximadamente desmoldables. Refrigerera por 1 hora o hasta que solidifique.

PASO 2

Prepara la *Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR* sabor *Zarzamora* siguiendo las instrucciones del empaque pero con 2 tazas de agua.

PASO 3

Espera a que la Gelatina esté con una consistencia semicuajada y vierte en los moldes ya con la base de amaranto firme.

PASO 4

Refrigerera nuevamente por 2 horas o hasta cuajar por completo y desmolda cuidadosamente.

PASO 5

Decora al gusto con las frutas y las flores comestibles.

Tip D'Gari: calienta un poco el molde de tartas para desmoldar más fácil.



¡disfrútese!



Rebanadas de Sandía

de gelatina SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- **1** Cajilla de *Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®* sabor Jamaica.
- **1** Litro de Agua.
- **1** Sandía chica.

Para acompañar:

- Chile piquín en polvo.



Dificultad: Media

Tiempo de preparación: 20 min

Porciones: 8

Tiempo de refrigeración: 2 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

Corta la sandía a la mitad y retira la pulpa, dejando 1.5 cm de la piel o capa blanca, seca muy bien y reserva.

PASO 2

Vacía el contenido de la *Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR sabor Jamaica* en ½ litro de agua a temperatura ambiente. Espera 5 minutos para que se hidrate correctamente.

PASO 3

Agrega ½ litro de agua hirviendo, mezcla hasta que se disuelva por completo.

PASO 4

Vierte la *Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR sabor Jamaica* en cada mitad de sandía y coloca sobre un recipiente donde la sandía no se mueva. Refrigerera hasta que cuaje por completo o también puedes refrigerarla toda la noche.

PASO 5

Corta en rebanadas y acompaña con chile piquín.

¡disfruta!



Nube

de gelatina SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- **1** Cajilla de *Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®* sabor *Limón*.
- **300** Mililitros de Agua.

Para decorar:

- Rodajas de 1 limón.
- Menta fresca al gusto.



Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 15 min

Porciones: 6

Tiempo de refrigeración: 2 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

Vacía el contenido de la *Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR* sabor *Limón* en el agua hirviendo, mezcla hasta que se disuelva por completo.

PASO 2

Vierte en un recipiente para enfriar completamente sin que cuaje.

PASO 3

Bate por varios minutos a velocidad media-alta para esponjar y cuando empiece a duplicar su tamaño y a gelificar coloca en los moldes.

PASO 4

Refrigera por 2 horas para que esté más fresca.

PASO 5

Decora con rebanadas de limón y hojas de menta al gusto.





Cubos

de gelatina SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- 3 Cajillas de **Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR® Cristalina sabor Fresa.**
- 4 Tazas de Agua.
- 1/2 Taza de Moras.
- 1/3 Taza de Mango en cubos.
- 1/2 Taza de Zarzamoras.
- 1/2 Taza de Frambuesas.



Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 30 min

Porciones: 20

Tiempo de refrigeración: 2 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

En ½ litro de agua a temperatura ambiente, vacía las Gelatinas *D’Gari SIN AZÚCAR Cristalina* sabor *Fresa* y espera 5 minutos para que se hidraten.

PASO 2

Hierve el agua restante y vierte en las Gelatinas previamente hidratadas, mezcla hasta que se disuelva por completo.

PASO 3

Coloca de 2 a 3 frutas en cada espacio del molde de cubos, vierte la *Gelatina D’Gari SIN AZÚCAR*.

PASO 4

Refrigera durante 2 horas y desmolda.

Tip D’Gari: Sumerge los moldes en agua caliente por unos segundos para desmoldar más fácil.

¡disfruta!





Piña asada

de gelatina SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- 1 Cajilla de **Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®** sabor *Mango*.
- 1 Cajilla de **Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®** sabor *Limón*.
- 1 Cajilla de **Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®** sabor *Frutos rojos*.
- 3 Litros de Agua.
- 1 Piña.
- 1 Cucharada de Aceite de coco.

Para decorar:

- Yogurth griego al gusto.
- 4 Hojas de Menta.
- Nueces troceadas al gusto.
- Canela en polvo al gusto.



Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 20 min

Porciones: 4

Tiempo de refrigeración: 2 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

Prepara cada *Gelatina D’Gari SIN AZÚCAR* conforme las instrucciones del empaque.

PASO 2

Vierte cada preparación en un molde cuadrado o rectangular. Tapa y refrigera por 2 horas o hasta que cuajen por completo.

PASO 3

Corta la piña en rebanadas de 1.5 cm aproximadamente, funde el aceite de coco y dora por cada lado las rebanadas de piña. Retira del fuego y coloca en platos.

PASO 4

Corta las *Gelatinas D’Gari SIN AZÚCAR* en cubos chicos y coloca sobre las rebanadas de piña asadas.

PASO 5

Vierte un poco de yogurth griego, la nuez, espolvorea la canela y finaliza decorando con la hoja de menta.

¡disfruta!





Plátanos Horneados

con jarabe maple SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- *Jarabe para Hot Cakes D'Gari sabor Maple SIN AZÚCAR®.*
- **4** Plátanos machos.
- **1** Cucharada de Aceite de coco.

Para decorar:

- **1** Taza de Yogurth griego.
- **1/2** Taza de Nuez picada.
- Hojas de menta al gusto.



Dificultad:

Fácil

Tiempo de preparación:

20 min

Porciones:

4

PREPARACIÓN:

PASO 1

Retira la cáscara de los plátanos y parte a la mitad a lo largo.

PASO 2

Barniza con un poco de aceite y coloca en una charola. Hornea durante 15 minutos.

PASO 3

Coloca los plátanos en un plato y baña con el *Jarabe D'Gari para Hot cakes SIN AZÚCAR* sabor Maple.

PASO 4

Acompaña con el yogurth al gusto y con la nuez picada.

¡disfruta!





Helado de mora

SIN AZÚCAR

¡disfruta!



INGREDIENTES

- **1** Cajilla de *Gelatina D'Gari SIN AZÚCAR®* sabor *Mora silvestre*.
- **2** Tazas de Agua hirviendo.
- **2** Tazas de Yogurth griego.

Para decorar:

- Chocolate amargo, rallado.
- Hojas de menta al gusto.



Dificultad: Media

Tiempo de preparación: 1 hora

Porciones: 8

Tiempo de congelación: 10 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

Mezcla la *Gelatina D’Gari SIN AZÚCAR* sabor *Mora silvestre* con 2 tazas de agua hirviendo y licua hasta integrar por completo. Deja enfriar a temperatura ambiente.

PASO 2

Agrega el yogurth y licua nuevamente durante 5 minutos.

PASO 3

Vierte la preparación anterior en un molde y congela durante 5 horas.

PASO 4

Desmolda y bate hasta que tengas una consistencia suave. Vuelve a verter en el molde y congela nuevamente durante 5 horas.

PASO 5

Sirve y coloca chocolate amargo y hojas de menta ¡Disfruta!

¡disfruta!





Flan

SIN AZÚCAR con Piña

¡disfruta!



INGREDIENTES

- 2 Cajillas de *Flan D'Gari SIN AZÚCAR®* sabor *Vainilla*.
- 8 Cucharadas de *Jarabe para hot cakes D'Gari SIN AZÚCAR®* sabor *Maple*.
- 5 Tazas de Leche light.
- 8 Mini rebanadas de Piña.

Para decorar:

- Frambuesas al gusto.
- Hojas de Menta al gusto.



Dificultad: Fácil

Tiempo de preparación: 30 min

Porciones: 8

Tiempo de refrigeración: 2 horas



PREPARACIÓN:

PASO 1

Prepara los *Flanes D’Gari SIN AZÚCAR* sabor *Vainilla* conforme las instrucciones del empaque.

PASO 2

Vierte en cada flanera una cucharada de *Jarabe para hot cakes D’Gari SIN AZÚCAR* sabor *Maple* y coloca una mini rebanada de piña.

PASO 3

Vierte el *Flan D’Gari SIN AZÚCAR* sabor *Vainilla* y refrigera por 2 horas hasta cuajar o toda la noche.

PASO 4

Desmolda cuidadosamente cada Flan, decora con una frambuesa, la hoja de menta y baña con un poco del *Jarabe para hot cakes D’Gari SIN AZÚCAR* sabor *Maple*.

¡disfruta!





Hot cakes con avena

¡disfruta!



INGREDIENTES

- **1** Cucharada de **REXAL® Polvo para hornear.**
- **1** Cucharada de **Vainilla Líquida D'Gari®.**
- **1** Taza de Avena molida.
- **1** Huevo.
- **1** Plátano.
- **½** Taza de Leche de almendras.
- Aceite de Coco.

Para decorar:

- **Jarabe para hot cakes D'Gari SIN AZÚCAR® sabor Maple.**
- Plátano en rodajas, al gusto.



Dificultad:

Fácil

Tiempo de preparación:

25 min

Porciones:

6-8

PREPARACIÓN:

PASO 1

Licua todos los ingredientes juntos, la avena, el plátano, *REXAL* polvo para hornear, la leche de almendras, el huevo y agrega la *Vainilla líquida D’Gari*.

PASO 2

Coloca un sartén a fuego bajo, espera a que caliente, agrega un poco del aceite de coco y espárcelo. Toma una medida de cucharón de la mezcla y colócala en el centro del sartén. Espera a que se cocine el lado de abajo y salgan burbujas de la parte superior, dale la vuelta cuidadosamente y espera a que se cocine por completo.

PASO 3

Coloca los hot cakes en tu plato favorito; decora con *Jarabe para hot cakes D’Gari* sabor Maple SIN AZÚCAR y las rodajas de plátano.



RECETARIO

D'Gari®

SIN AZÚCAR®

 /DGariOficial

www.dgari.com

 ¡Queremos escucharte!
800 004 59 00

CONOCE MÁS

