

# MALVAVISCOS

## Ingredientes:

- 2 cdas de gelatina en polvo sin sabor y sin azúcar
- 1/2 taza de Natuvia Granulado
- 1/2 taza de leche de coco o almendra
- 1/2 taza de agua
- 2 ctda de vainilla
- 1 pizca de sal

## Preparación:

- 1- Engrasá un molde con aceite de coco o papel encerado. El molde puede ser cuadrado o rectangular, no tan ancho. Reservá.
- 2- Calentá la leche en el microondas hasta que este tibia, aproximadamente 40 segundos.
- 3- Mezclá la leche, la gelatina y reservá.
- 4- En una olla a fuego medio, calentá el agua y Natuvia para hacer un almíbar. Pasado unos minutos y cuando empiece a burbujear, agregá la mezcla de leche y gelatina.
- 5- Mezclá por unos segundos y luego incorporá la vainilla y una pizca de sal.
- 6- Llevá a la batidora eléctrica de 5-7 minutos en velocidad media alta, hasta formar picos parecidos a los de las claras de huevo.
- 7- Vertí la mezcla inmediatamente en el molde ya listo y llevá a la refrigeradora por 1 hora aproximadamente o hasta que esté firme.