



## Mezcla a base de gelatina

Karışık Pelte



4 ciruelas rojas maduras  
4 albaricoques maduros  
1 durazno maduro  
1 pera madura  
1+1/2 vaso de azúcar granulada  
1/2 vaso de almidón de trigo  
2+1/2 vaso de agua  
Corteza rallada de un limón  
1/3 vaso de avellanas machacados

# Lavar el melocotón y la pera y luego reja. Lavar los albaricoques y las ciruelas también, y luego colocarlos en un colador y ralla a obtener su puré.

# Ponga agua en una olla pequeña, agregue el puré y el azúcar en el agua.

# Place, a fuego medio, cuando la mezcla se convierte en caliente añadir la mezcla de almidón y un poco de agua en que poco a poco, revolviendo la mezcla a la olla constantemente.

# Cocine la mezcla hasta que se convierte en transparente y llega a la consistencia de pudín de leche revolviendo constantemente.

# Añadir las nueces machacados y la corteza rallada de limón en la mezcla después de convertir el calor fuera, y mezclar bien.

# Vierta la mezcla en 4 tazones. El descanso por un tiempo para que a su vez tibia y luego colóquelo en el refrigerador.

# Servirla sobre 4-5 horas más tarde.

**Nota:** las frutas inmaduras no se utilizan para la preparación de jalea.