

“GELATINA COM FRUTA” RECEITA

Ingredientes

- 2 caixas de gelatina de sabor à escolha
- 1 colher de chá de gelatina sem sabor
- Frutas de sua preferência cortadas em cubinhos:
 - Maçã
 - Pera
 - Morangos

Material necessário:

Travessa ou panela para a gelatina líquida, concha para despejar a gelatina aos poucos, uma forma que proporcione desenformar a gelatina.

Modo de preparar:

Gelatina: num recipiente despeje os dois pacotes da gelatina em pó e 1 colher de chá da gelatina em pó. Prepare de acordo com a instrução da embalagem com o cuidado de reduzir 100ml de água para cada caixa da gelatina. Então, para as 2 embalagens da gelatina, o total de água seria 1000ml mas reduzimos para 800ml.

Reserve as gelatinas e pique as frutas.

Montagem:

Na primeira etapa, preencha a forma com no máximo 2cm da gelatina. Utilize a concha para fazê-lo. Depois, disponha as frutas. Se você gosta bem enfeitado, forme um padrão na disposição das cores e tipos de frutas. Estando as frutas bem distribuídas, leve ao frigorífico por 30 minutos ou até endurecer. O restante da gelatina e das frutas devem estar à temperatura ambiente, aguardando.

Na segunda etapa, repete o mesmo processo porém acrescentando o resto da gelatina e as demais frutas.

Leve ao frigorífico de um dia para outro e está pronta!