

GELATINA DELICIOSA DE MELANCIA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

2 pacotes de gelatina de melancia
para ½ litro cada
1 fatia de melancia
1 lata de leite condensado magro com 397g
200 ml de natas light



Tempo de preparação: 10 minutos + 3 horas

Custo: 3.50 € | Custo por pessoa: 0.44 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/gelatina-deliciosa-melancia-40858/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho ferver 250 ml de água.
Numa tigela coloque um pacote de gelatina e misture bem com a água a ferver.
Quando tudo estiver bem misturado, junte 250 ml de água fria e mexa muito bem.
2. Divida a gelatina por 6 a 8 taças ou coloque numa taça grande.
Leve a gelatina ao frigorífico até solidificar.
3. Com um utensílio próprio faça bolinhas da melancia ou corte em cubinhos.
Retire as sementes e reserve.
4. Num tachinho coloque a ferver 250 ml de água.
Numa tigela, dissolva o outro pacote de gelatina com a água a ferver.
Depois da gelatina bem dissolvida, misture o leite condensado e as natas.
5. Por cima da gelatina solidificada, coloque 3 a 4 bolinhas de melancia.
Por cima cubra com a mistura da gelatina com o leite condensado.
Leve ao frigorífico até que a sobremesa fique fresca e solidificada.
Na hora de servir pode decorar com mais melancia ou chantilly.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com