

SOBREMESA DE GELATINAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 20 MINUTOS + 8 HORAS

0,5 l de gelatina de morango feita conforme as instruções da embalagem

0,5 l de gelatina de ananás feita conforme as instruções da embalagem

0,5 l de gelatina tutti-frutti feita conforme as instruções da embalagem

12 folhas de gelatina

100 ml de leite

1 lata de leite condensado (pode ser light) com 397g

400 ml de leite de coco

200 ml de natas para bater



PREPARAÇÃO

1. Demolhe as folhas de gelatina em água fria durante 5 minutos.
2. Num tacho, leve ao lume o leite.
Quando começar a ferver, junte as folhas de gelatina bem escorridas.
Mexe até ficarem bem dissolvidas e apague o lume.
3. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
Junte o leite condensado e bata mais um pouco.
Junte o leite de coco e as folhas de gelatina dissolvidas no leite.
Bata até ficar tudo bem misturado.
4. Deite o creme branco numa forma redonda previamente molhada com água fria.
5. Corte as gelatinas com uma faca de modo a que fiquem em cubos.
Com uma colher, espalhe as gelatinas por cima do creme branco.
6. Leve ao frigorífico durante 5 horas, até o creme branco solidificar.
7. Na hora de desenformar, passe com uma faca à volta da forma.
Mergulhe a forma alguns segundos em água quente.
Desenforme.
E está pronta a servir.

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 0.60 €

<http://www.saborintenso.com/f23/sobremesa-gelatinas-7426/>

www.saborintenso.com