

Sobremesas | Doces de Colher

Mosaico de Gelatina com Leite Condensado

20 min. | Fácil | Económico | 14 doses

Ingredientes

370 g de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ

3 saquetas de gelatinas de sabores (a gosto)

20 g de gelatina em pó sem sabor

Informação nutricional

Energia	94,1 kcal	5%*
Proteínas	3,4 g	7%*
Lípidos	2,4 g	3%*
Hidratos de Carbono	14,7 g	6%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Prepare cada uma das gelatinas de sabores, separadamente, de acordo com as indicações das embalagens, e coloca-las no frigorifico (se desejar pode juntar às gelatinas pedacinhos muito pequenos de frutas);
2. Quando estiverem feitas, corte as gelatinas em pequenos quadrados. Coloque os quadrados dos diferentes sabores alternadamente, numa forma redonda de 25 cm de diâmetro, previamente untada com um pouco de óleo. Reserve no frigorifico
3. Dissolva a gelatina em pó neutra em 100 ml de água. Aqueça 300 ml de água juntamente com o Leite Condensado Tradicional NESTLÉ e misture até ficar bem dissolvido. Adicione a gelatina neutra dissolvida em agua, e mexa muito bem. Deixe arrefecer.
4. Verta o preparado anterior na forma com os quadradinhos de gelatina de sabores e leve novamente ao frigorifico até solidificar. Desenforme e sirva!