

Receitas em vídeo | Sobremesas

Gelatina de Leite Condensado e Frutos Vermelhos

10 min. | Fácil | Económico | 10 doses

Ingredientes

- 2 saquetas de gelatina de morango
- 1 Lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
- 200 ml de leite
- 200 ml de Nata Longa Vida
- 300 ml de água quente
- 300 g de frutos vermelhos

Informação nutricional

Energia	215,2 kcal	11%*
Proteínas	4,5 g	9%*
Lípidos	4,3 g	6%*
Hidratos de Carbono	28,7 g	11%*

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

Preparação

1. Mistura a gelatina de morango na água quente e mexe até dissolver.
2. Num liquidificador coloca o leite, as natas, o leite condensado e a gelatina e bate durante 2-3 minutos.
3. Verte sobre uma forma previamente untada com óleo vegetal e leva ao frigorífico cerca de 4 horas até solidificar.
4. Desenforma e decora com os frutos vermelhos.
5. Dica: Para ajudar a desenformar podes separar as laterais da gelatina da forma com os dedos ou com a ajuda de uma faca. Ou coloca a forma sobre uma taça funda com água morna por poucos segundos antes de desenformar.