

Sobremesas | Sobremesas com Fruta

Gelatina Mosaico de Ananás

40 min. | Médio | Económico | 12 doses

Ingredientes

- 1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
- 360 g de leite evaporado
- 12 folhas de gelatina
- 1 embalagem de gelatina de ananás (ou outro sabor à escolha)
- 1 chávena de água

Informação nutricional

Energia	129,5 kcal	6%*
Proteínas	6,7 g	13%*
Lípidos	1,9 g	3%*
Hidratos de Carbono	21,5 g	8%*

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

Preparação

1. Separe as folhas de gelatina umas das outras e demolhe-as em água fria, quando estiverem moles, retire-as da água fria e escorra-as bem. Coloque as folhas num pouco de água quente e dissolva-as bem.
2. Misture o Leite Condensado NESTLÉ Magro com o leite evaporado. Junte depois pouco a pouco a gelatina dissolvida. Verta para um recipiente retangular e coloque no frigorifico até solidificar. Corte-a em cubos e coloque-os numa forma para gelatina.
3. Prepare a gelatina de ananás (ou do sabor escolhido) com uma chávena a menos de água do que o sugerido no pacote. Deixe esfriar por 10 a 15 minutos sem coalhar. Deite este preparado na forma para gelatina sobre os cubos de gelatina anteriormente preparados e coloque no frigorifico até solidificar.
4. Desenforme e sirva. Pode decorar com coco ralado.