



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

<b>Energia</b>	129,5 kcal	6%*
<b>Proteínas</b>	6,7 g	13%*
<b>Lípidos</b>	1,9 g	3%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 frigorífico 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 coar. Deite este preparado na forma para gelatina sobre os cubos de gelatina anteriormente preparados e coloque no frigorífico até solidificar.
- 4 Desenforme e sirva. Pode decorar com coco ralado.