

Bailarina de Gelatina

4 unidades



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

1 envelope Gelatina em Folha Incolor Dr. Oetker
1 caixa de Gelatina Uva Dr. Oetker
 $\frac{1}{4}$ xícara chá de Creme de Leite UHT

Utensílios:

4 unidades de Fôrmas de silicone para pudim, de furo central (10 cm de diâmetro)

- 1 Baixe o molde das bailarinas, imprima em papel reforçado e recorte-as:

<https://www.oetker.com.br/mundo-gelatina/moldes-decorativos-para-gelatina.html>

- 2 Bailarina:

Prepare a **Gelatina Uva Dr Oetker**, conforme as instruções da embalagem, em seguida, hidrate a **Gelatina em Folhas Incolor Dr Oetker** e misture-as. Unte as fôrmas de silicone, com óleo vegetal e retire o excesso com um pouco de água. escorra as fôrmas até que saia todo o líquido. Separe $\frac{1}{2}$ xícara (chá) da gelatina preparada e misture com o creme de leite, despeje 2 $\frac{1}{2}$ colheres (sopa) do conteúdo, no fundo de cada fôrma e leve ao congelador por 5 a 6 minutos ou à geladeira até que firme levemente. Despeje o restante do líquido nas fôrmas e leve a geladeira até adquirir total consistência. Retire as gelatinas das fôrmas de silicone com cuidado e finalize com o corpo das bailarinas, encaixando no furo central de cada gelatina, para formar a saia.

Tip from the Test Kitchen

- Você pode variar a cor da saia, preparando outros sabores de gelatina! Use sua imaginação e outros moldes para fazer modelos diferentes: bonecas, bruxas, princesas, etc.