

Cabeça de Halloween

5 unidades



Fácil de preparar

up to 30 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

2 caixas de Gelatina Morango Dr. Oetker

1 lata de Leite Condensado

5 unidades Laranja Bahia ou outra de sua preferência

Cobertura Para Sorvete Morango Dr. Oetker

Modo de Preparo:

Dissolva as **Gelatinas Morango Dr. Oetker** em 500 ml de água fervente. Acrescente o leite condensado e misture bem até ficar homogêneo. Transfira a mistura para uma assadeira média de aproximadamente 32 cm x 21 cm e refrigere por pelo menos 4 horas. Retire as tampas das laranjas com cerca de 0,5 cm do topo. Cavouque por dentro, com o auxílio de uma colher e retire toda a polpa (gomos, suco e sementes). Com uma caneta comestível, faça os desenhos nas laranjas. Corte em volta dos desenhos com o auxílio de um estilete e reserve. Sem tirar da assadeira, raspe e amasse a gelatina com um garfo. Transfira a gelatina para as cavidades das laranjas e regue com a **Cobertura Para Sorvete Morango Dr. Oetker**.

recipe.tip.from.the..

- Use a polpa da laranja para fazer sucos, vitaminas ou salada de frutas.
- Se optar pela Laranja Pera, seu rendimento será de 10 unidades.
- Não faça uma boca muito grande na laranja para que o recheio de gelatina não escorra.