

Gelatina de Abacaxi com Coco

10 taças



Fácil de preparar

● up to 90 Min.



Ingredientes:

Ingredientes:

- 1 vidro de Leite de Coco
- 1 lata de Leite Condensado
- 1 caixa de Creme de Leite
- 1 ½ pacotes de Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker (15 g)
- 2 caixas de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker
- 2 xícaras chá de Água fervente (400 ml)
- 2 xícaras chá de Água gelada (400 ml)
- 1 lata de Abacaxi em calda, escorrido e cortado em cubos

Modo de Preparo:

Misture o leite de coco, o leite condensado e o creme de leite. Prepare a Gelatina em Pó Incolor **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem e despeje ainda quente, sobre a mistura. Aguarde 5 minutos e preencha as taças até atingir menos da metade. Apoie inclinando-as em uma forma para bolo ou travessas. Leve à geladeira até o completo endurecimento.

Retire da base inclinada e complete as taças com a Gelatina de Abacaxi **Dr. Oetker** preparada e já fria. Em uma forma plana retorne à geladeira. Coloque os cubos de abacaxi e deixe endurecer completamente.