

Gelatina de Vinho Rosé

15 porções



Fácil de preparar

up to 25 Min.

**Ingredientes:****Ingredientes:**

1 envelope Gelatina em Pó Vermelha sem Sabor Dr. Oetker
5 colheres sopa de Água fria
2 ½ xícaras chá de Água fervente
1 xícara chá de Vinhos Rosé
6 colheres sopa de Açúcar
200 g frutas vermelhas (framboesas, amoras, morangos) limpas e cortadas

Hidrate a Gelatina Vermelha em Pó **Dr. Oetker** com água fria e misture na água fervente até dissolver completamente. Adicione o vinho, o açúcar e as frutas vermelhas e misture. Coloque em taças ou um refratário de vidro e leve a geladeira por 4 horas.