

Múmia de Maria Mole

15 porções



Fácil de preparar

● ● up to 120 Min.

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

- 15 Palitos de madeira
- 15 Moldes de Silicone Oval ou Aros Ovais
- 1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker
- 200 g Cobertura sabor chocolate branco Dr. Oetker
- 1 pacote de Confeito Choc Bola Dr. Oetker
- 250 ml Água
- 125 g Açúcar
- 2 envelopes Gelatina Incolor
- 5 colheres sopa de Água (Para hidratar a gelatina)
- Óleo para untar

1 Modo de preparo

1. Umedeça a Gelatina em Pó Dr. Oetker em 5 colheres (sopa) de água fria. Misture bem e dissolva em fogo baixo ou leve ao micro-ondas por aproximadamente 15 segundos. Reserve.
2. Misture 250ml de água fervente ao conteúdo deste pacote e mexa até dissolver. Adicione a gelatina hidratada e 125g (1 xícara de chá) de açúcar e bata em velocidade máxima na batedeira até adquirir consistência de suspiro (cerca de 20 minutos).
3. Coloque em aros untados com óleo. Leve à geladeira por um mínimo de 1 hora.
4. Derreta a cobertura sabor chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos para não queimar e cole o confeito para fazer os olhinhos.
5. Retire o aro, cole o confeito com chocolate e faça risquinhos paralelos em todo o corpinho da múmia. Deixe descansar por 10 minutos para o chocolate secar e coloque em palitinhos para decorar.