

Ovinhos Coloridos de Gelatina

8 porções



Fácil de preparar

up to 20 Min.



Ingredientes:

Você vai precisar de:

- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
- 1 caixa de Maria Mole Coco Dr. Oetker

1 Modo de preparo:

1- Prepare as casquinhas de ovos fazendo um furo pequeno e retirando o ovo. 2- Lave com água e detergente. Tenha cuidado para não quebrar as casquinhas. Deixe secar bem. 3- Prepare a Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker com 50ml de água fria deixe hidratar. Em seguida, prepare a Gelatina Morango Dr. Oetker com 450ml de água fervente e misture com a gelatina incolor. 4- Coloque nas casquinhas de ovo e leve à geladeira por 4 horas ou até a gelatina endurecer. Para facilitar, utilize a caixa de ovos para manter os ovinhos em pé. 5- Retire os ovinhos da geladeira, coloque, rapidamente em água morna e retire imediatamente (esse processo serve para que a casquinha se solte da gelatina com mais facilidade). 6- Quebre as casquinhas e retire devagar para não danificar o ovo de gelatina.

2 Montagem:

Prepare a Maria Mole de Coco Dr. Oetker conforme as instruções da embalagem, corte em cubinhos e passe no coco ralado. Disponha os cubos de Maria Mole para formar um ninho e coloque os ovinhos de gelatina em cima.

Tip from the Test Kitchen

- Para fazer um ninho com ovos coloridos, prepare também os seguintes sabores de Gelatina Dr. Oetker: Abacaxi (amarelo), Tutti-Frutti (azul) e Limão (Verde). Basta seguir a receita acima!