

Sanduche Divertido de Gelatina

3 unidades



Fácil de preparar

up to 40 Min.



Ingredientes:

Pão:

1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker
½ xícara chá de Água fria (100 ml)
½ xícara chá de Leite quente (100 ml)
1 xícara chá de Leite Condensado (190 ml)

Presunto:

1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
0,66 xícaras chá de Água fervente (150 ml)
½ xícara chá de Leite Condensado (90 ml)

Queijo:

1 caixa de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker
0,66 xícaras chá de Água fervente (150 ml)
2 colheres sopa de Leite Condensado (45 ml)

Alface:

1 caixa de Gelatina Limão Dr. Oetker
0,66 xícaras chá de Água fervente (150 ml)

Tomate:

1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
150 ml Água fervente (2/3 xícara de chá)

1 Pão:

Hidrate a gelatina incolor na água fria, misture e reserve por 2 minutos. Junte o leite quente e misture bem, até obter um líquido homogêneo. Coloque em uma forma retangular (tamanho 19 x 28 cm) molhada com água. Leve à geladeira e deixe firmar por 2 a 3 horas. Com o auxílio de um cortador quadrado (tamanho 8 x 8 cm), corte 6 quadrados e reserve.

2 Presunto:

Misture a gelatina com metade da água fervente, até dissolver por completo. Junte o restante da água, o leite condensado e misture até ficar homogêneo. Coloque em uma forma retangular (tamanho 20 x 30 cm) molhada com água. Leve à geladeira e deixe firmar por 2 a 3 horas. Com o auxílio de um cortador quadrado (tamanho 8 x 8 cm), corte 4 fatias de "presunto" e reserve.

3 Queijo:

Misture a gelatina com metade da água fervente, até dissolver por completo. Junte o restante da água, o leite condensado e misture até ficar homogêneo. Coloque em uma forma retangular (tamanho 18 x 27 cm) molhada com água. Leve à geladeira e deixe firmar por 2 a 3 horas. Com o auxílio de um cortador quadrado (tamanho 8 x 8 cm), corte 4 fatias de "queijo" e reserve.

4 Alface:

Misture a gelatina com a água fervente, até dissolver por completo. Coloque em uma forma retangular (tamanho 19 x 28 cm) molhada com água. Leve à geladeira e deixe firmar por 2 a 3 horas. Corte em tiras de 4 cm e com a ajuda de um cortador redondo pequeno, faça “ondinhas” em um dos lados das tiras.

5 Tomate:

Misture a gelatina com a água fervente, até dissolver por completo. Coloque em uma forma retangular (tamanho 24 x 15 cm) molhada com água. Leve à geladeira e deixe firmar por 2 a 3 horas. Com o auxílio de um cortador redondo (tamanho 6 cm de diâmetro), corte os círculos e reserve na geladeira.

6 Montagem:

Sobre um quadrado de “pão”, coloque uma fatia de “presunto”. Sobreponha com uma fatia de “queijo” e coloque a “alface” e 2 rodélas de “tomate”. Finalize com a outra fatia de “pão” e espete um palito de dente para enfeitar.