
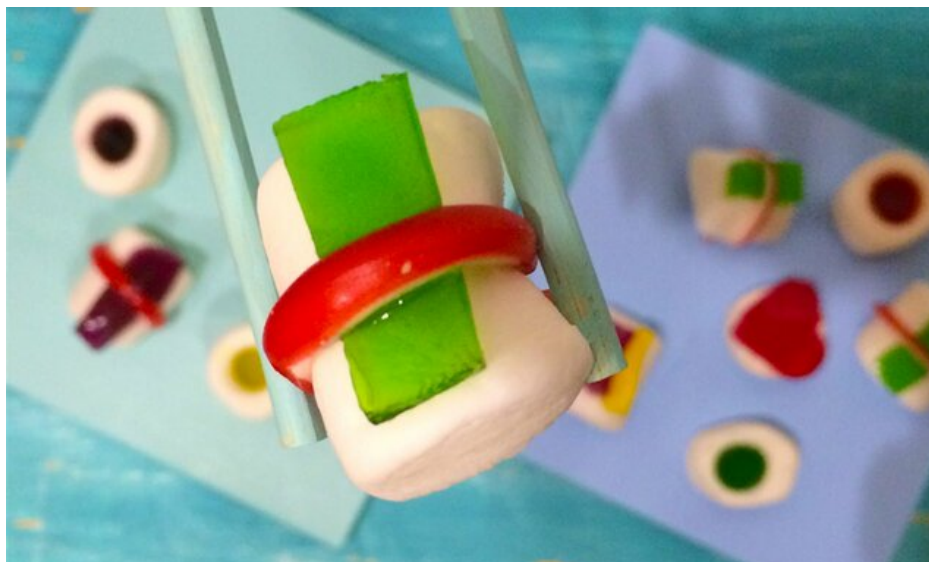


# Sushis Divertidos de Gelatina

aprox. 40 unidades

 Fácil de preparar up to 180 Min.**Ingredientes:****Você vai precisar de:**

- 1 caixa de Gelatina Limão Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Abacaxi Dr. Oetker
- 1 caixa de Gelatina Uva Dr. Oetker
- mini marshmallows brancos
- gomas em formatos de tiras

**Preparo:**

Prepare as gelatinas separadamente usando, para cada uma delas, 125 ml de água fervente e 125 ml de água gelada. Coloque as gelatinas em recipientes pequenos (com aproximadamente 15 cm x 15 cm) para que a gelatina fique no máximo com 1,5 cm de altura. Leve à geladeira por pelo menos 2 horas para firmar bem. Com o auxílio de uma faca ou de cortadores pequenos, corte as gelatinas nos formatos desejados: tirinhas, triângulos, corações, círculos. Separe parte dos marshmallows e corte-os ao meio. Com a outra parte, faça um furo no centro, usando um bico de confeitaria. Monte os sushis: para o primeiro modelo, preencha os furos dos marshmallows com gelatina e para o outro modelo, coloque tirinhas sobre as metades de marshmallows e faça a amarração do sushi com a goma. Use sua criatividade para fazer outros modelos de sushi!