

# Terrine de Kani

12 porções



Fácil de preparar

up to 25 Min.

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

- 1 caixa de Kani Kama (250 g)
- 1 envelope Gelatina em Pó Incolor Dr. Oetker (12 g)
- 2 colheres sopa de cebolinha verde
- 1 vidro de maionese (250 g)
- 1 lata de Creme de Leite com soro
- 1 colher sobremesa de azeite
- Sal a gosto

Reserve 2 unidades de kani para decorar. Hidrate a Gelatina Incolor em Pó **Dr. Oetker** conforme as instruções da embalagem. Triture o Kani e misture a cebolinha e a maionese. Adicione o creme de leite e o azeite e misture bem. Por último, acrescente a gelatina dissolvida morna e mexa. Coloque em uma fôrma de 18 cm untada com azeite. Leve a geladeira por 3 horas ou até ficar firme. Desenforme e decore com o kani reservado. Sirva com salada ou torradas.