



Sobremesas e Gelados



150 MIN



FÁCIL



10 GRAMAS



YÄMMI 2

Ingredientes

- 5 pacotes de diferentes gelatinas
- 200 g de Leite Condensado
- 200 g de Leite de Côco
- 1500 g de água

Preparação

- 1º Colocar 150gr de água no copo e programar 5 min 100° vel.1
- 2º Juntar o pacote de gelatina e misturar 15 seg vel.4
- 3º Juntar 150gr de água fria e misturar 15 seg vel.4
- 4º Depois metade da gelatina coloque numa forma para bolo, com um furo no meio, unte com um pouco de óleo. Leve ao congelador 15 min.
- 5º Adicione à outra metade que falta 2 colheres de sopa de leite condensado e 2 colheres de sopa de leite de côco e mexa até ficar opaco.
- 6º Passados os 10/15 min, retire do congelador e despeje o creme opaco por cima da camada de gelatina e com muito cuidado e devagar distribuía o creme de modo a cobrir uniformemente toda a gelatina.
- 7º Leve ao congelador 15 min.
- 8º Repita todos os passos com as outras gelatinas.

Nota: Só desenforme a gelatina quando está estiver totalmente solidificada .4/5 horas após a última camada.

Dica: