

Gelatina de Café



Ingredientes: 2 unidade de saquetas de gelatina em pó sem sabor
2 colher de sopa de café solúvel
2 unidade de chávenas de natas
0 unidade de manteiga para untar a forma

Instruções de preparação:

Derreta a gelatina numa chávena de água fria e acrescente o café, mexendo bem para que este se dissolva. Leve este preparado a lume brando, mexendo sempre. Pouco antes de levantar fervura adicione o açúcar e mais 1 chávena de água fria. Retire do lume e coloque sobre gelo picado. Continue a mexer até que comece a solidificar. Incorpore então as natas sem bater. Pincele a forma com manteiga derretida. Disponha nela o composto anterior. Leve ao congelador até solidificar. Desenforme e decore a gosto.

Sugestões Adicionais: