

Sobremesa simples de gelatina

Ingredientes:

- 1 caixinha de gelatina em pó, sabor de sua preferência (para esta receita foi usada a gelatina sabor uva)
- 1 xícara (+/- 240ml) com 200ml (1 garrafinha) de leite de coco e o restante de leite comum
- 1 xícara (+/- 240ml) de leite comum

Modo de preparo:

1. Em uma panela ferva apenas o leite comum de uma xícara e depois retire do fogo. Adicione a gelatina em pó do sabor de sua preferência e mexa rapidamente até dissolver tudo.
2. Depois acrescente a mistura de leite de coco e leite comum da outra xícara. Mexa mais um pouco até ficar tudo incorporado.
3. Transfira a mistura para um refratário e leve à geladeira para endurecer.
4. Sirva com uma calda de sua preferência.

Rendimento: 4 porções.