

GELATINA DE LARANJA



INGREDIENTES

- 1 COLHER DE SOBREMESA DE AGAR-AGAR
- 1 E 1/2 DE SOPA DE ÁGUA
- 1 LARANJA (SUMO E RASPA)
- 1 COLHER DE SOPA DE AÇÚCAR
- 2 IOGURTES GREGOS DE LARANJA-LIMÃO E TANGERINA

CONFEÇÃO

1. Coloque o agar-agar numa tigela, junte-lhe a colher de sopa de água e demolhe durante 10 minutos.
2. Esprema o sumo de laranja e adicione água até obter 2 dl de líquido.
3. Na taça da CC coloque o acessório batedor e junte o sumo e a raspa da laranja, o açúcar e o agar-agar. Programe velocidade 3, 100º, 7 minutos.
4. Passe por um passador de rede e deixe esfriar um pouco.
5. Volte a colocar na taça e, com o acessório batedor, junte os dois iogurtes. Programe velocidade 5 durante 30 segundos.
6. Passe pequenas forminhas por água e despeje o creme obtido. Leve ao frigorífico até solidificar.