

# GELATINA EM CAMADAS AS CORES



## INGREDIENTES

- 5 PACOTES GELATINA (EM PÓ, TUTTI FRUTTI (AZUL), LIMÃO (VERDE), ABACAXI (AMARELO), MARACUJÁ (LARANJA) E MORANGO (VERMELHO)AS CORES PODE SER A SEU GOSTO
- 200G LEITE CONDENSADO
- 200G LEITE CÔCO
- 1500G ÁGUA

## CONFEÇÃO

1. Colocar 150 gr de agua na taça e programar 15 m 100 graus vel 3

---

2. Juntar o primeiro pacote de gelatina e misturar com a borboleta 15 seg vel 7 juntar 150gr de agua fria e repetir o processo mexer 15 seg vel 7.Deite metade da gelatina numa forma de bolos que tenha chamine e leve ao congelador mais ou menos 15m .á restante gelatina adicione duas colheres de sopa de leite condensado e duas colheres de leite de coco,mexer com uma colher ate ficar consistente,Passados os 15 m retire a gelatina do congelador e coloque a do leite condensado por cima com muito cuidado. repita os passos anteriores com as restantes gelatinas

---

3. .desemformar so quando estiver mesmo solidificada.quanto ao tempo de congelador se achar pouco 15 m coloque um pouco mais mas sempre com cuidado

---