Gelatina especial

Ingredientes

1 embalagem de gelatina de ananás

1 ananás natural ou uma lata de ananás

500ml de água quente

500ml de leite frio

Preparação

Dissolver a embalagem de gelatina com a água quente numa taça.

Cortar o ananás em pedacinhos e colocar em taças pequenas.

Juntar o leite frio ao preparado da gelatina e mexer muito bem.

Colocar a gelatina nas taças por cima do ananás.

Levar ao frigorífico 3 horas.

Bom Apetite

Receita da turma CMA

3.º ano Escola Básica de Maceira