**SOBREMESA DE GELATINA COM MORANGOS**

**INGREDIENTES**

- 100 g de gelatina com sabor a morango;

- 3 chávenas (chá) de água quente ou 630 ml;

- 1 chávena (chá) de água gelada ou 210 ml;

- 75 g de gelatina sabor morango;

- 1,5 chávena (chá) ou 315 ml de água a ferver;

- 300 g de iogurte natural;

- 2 caixinhas de morango.

**MODO DE PREPARAR**

Num recipiente coloque 100 g de gelatina em pó. Junte 630 ml de água a ferver e dissolva bem. Adicione mais 210 ml de água gelada e mexa novamente.

Coloque 100 ml da gelatina já preparada anteriormente numa forma previamente untada com óleo e leve ao frigorífico por 10 minutos ou até ficar firme.

Depois de retirar do frigorífico, coloque mais 100 ml de gelatina e de seguida os morangos cortados ao meio. Leve novamente ao frigorífico por mais 10 minutos.

Coloque mais 210 ml de gelatina e leve novamente ao frigorífico por mais 10 minutos.

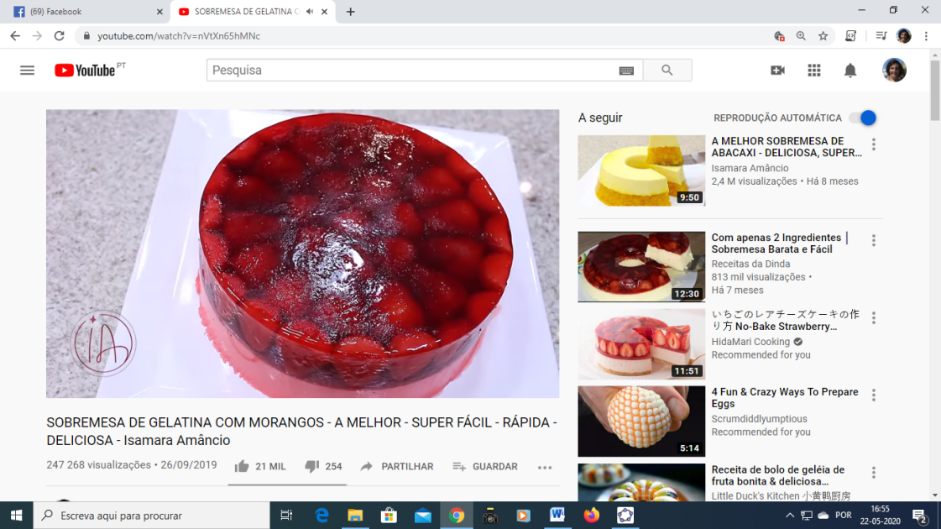
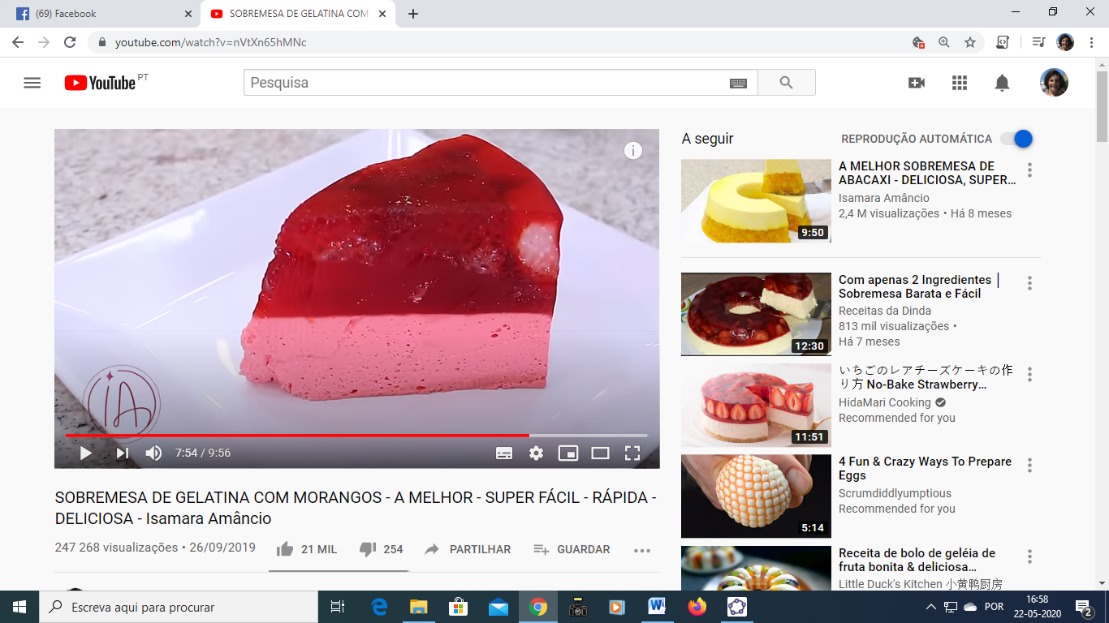
Junte a restante gelatina e volte a levar ao frigorífico até ficar firme.

Para fazer a mousse, coloque, num liquidificador, 75 g de gelatina em pó e junte 315 ml de água a ferver. Bata por 1 minuto e misture de seguida 300 g de iogurte natural. Bata por mais 4 minutos.

Retire do frigorífico a gelatina e coloque, por cima, a mousse. Cobra com película aderente e leve ao frigorífico durante aproximadamente 6 horas, até ficar firme.

Por fim, desenforme a sobremesa colocando-a num prato bem bonito.

**Bom apetite!**

****

*Júlia Luz, nº14, 2º ano articulado*