Receita de barquinhos de gelatina em casca de laranja



Tudo pronto para o verão? Só falta conhecer a receita que vai entreter miúdos e graúdos na sua época do ano favorita. Vamos pôr mãos à obra. Descubra como fazer **barquinhos de gelatina em casca de laranja**.

Aprenda a fazer barquinhos de gelatina em casca de laranja

Ingredientes (16-20 unidades):

8 laranjas (as necessárias para obter 500 ml de sumo de laranja)

200 ml água

8 folhas de gelatina neutra

Modo de preparação:

Comece por fazer um delicioso sumo de laranja, cortando as laranjas ao meio. Tente tirar o máximo de polpa, mantendo apenas a casca.

Passando para a gelatina, coloque as folhas numa taça com água fria e reserve.

Depois, leve o sumo de laranja e a água ao lume até aquecer. Misture as folhas de gelatina e vá mexendo sempre.

Quando a gelatina estiver dissolvida, verta para dentro das metades de casca de

laranja e leve ao frio até solidificarem.

Para terminar, e para dar o efeito pretendido, corte em fatias em forma de barco, e se quiser, coloque umas “velas” feitas com palito e cartolina. A criatividade não tem limites, saboreei-a em família.

Informação Nutricional (100 g):

Energia: 44 kcal

Proteína: 2 g

Hidratos de carbono: 7 g

Gordura: 0 g

Apanhe boleia com o Rodinhas!

O Rodinhas é um serviço especializado de transporte de crianças que tem dois superpoderes: o superpoder de proporcionar uma viagem segura e divertida às crianças e o superpoder de dar aos adultos mais tempo livre.

Conte connosco para levarmos os mais pequenos à escola, a atividades extracurriculares ou a eventos e ganhe mais tempo para si. Com a ajuda da carrinha de transporte do Rodinhas há mais pais e crianças felizes!