

GELATINA DE MARACUJÁ NA CASCA DO MARACUJÁ

É sempre bom inventarmos formas diferentes de servir as coisas. Olha que gira esta forma de servir a gelatina. O sabor em questão foi de maracujá, mas tu podes fazer, por exemplo, de morango na casca da laranja, pra ficar a parecer uma melancia. As sementes do maracujá... foi só para decorar!

Ingredientes:

gelatina de maracujá;
250ml de água a ferver;
250ml de água gelada;
cascas de maracujá limpas e partidas ao meio;
semente de maracujá.

Preparação:

Ferve 250ml de água e dissolve a gelatina de maracujá na mesma. Mistura os outros 250ml de água gelada. Mexe bem e distribui pelas cascas de maracujá. Se não conseguires posicionar as cascas de modo a não caírem, podes colocar cada metade de casca numa chávena, para evitar que a gelatina caia. Leva ao frigorífico até endurecer, parte cada casca ao meio com uma faca lisa e salpica com as sementes.

