

## RECEITINHAS

### Gelatina Surpresa

#### Ingredientes

- 1 caixa de gelatina em pó sabor limão (35g)
- 4 colheres (sopa) de manga em cubos pequenos (cerca de 60g)
- 2 colheres (chá) de gelatina sem sabor (8g)
- 12 colheres (sopa) de NUTREN® Kids Morango

#### Modo de Preparo

Em um recipiente, dissolva a gelatina de limão em 1 xícara (chá) de água fervente e 1 xícara (chá) de água fria. Coloque em recipientes refratários (16 x 16 cm) e leve à geladeira, até que fique bem consistente (cerca de 4horashoras). Retire da geladeira, corte em cubos e espalhe em 4 copos de servir. Distribua a manga picada entre os copos e reserve. Em um recipiente, dissolva a gelatina em pó sem sabor com 6 colheres (sopa) de água e aqueça em banho-maria até dissolver. Em um liquidificador, bata o NUTREN® Kids com 1 e meia xícara (chá) de água e a gelatina dissolvida em banho maria. Despeje este creme por cima dos copos e leve à geladeira por cerca de 4 horas até ficar consistente. Sirva.

**Rendimento:** 4 porções

**Categoria da Receita:** Sobremesas

**Tipo de Prato:** Sobremesas frias

**Tempo de Preparo:** 15 min.

**Tempo Total de Preparo:** 435 min.

**Nível de Dificuldade:** Fácil

**Custo:** \$ - Baixo

