

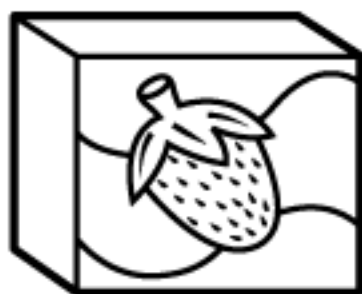
GELATINA À ELIZABETH



www.smartkids.com.br

Para a sobremesa que tal uma gelatina à Elizabeth. Uma gelatina em homenagem à Rainha Elisabeth I que foi uma grande soberana. Governou a Inglaterra por 45 anos no século XVI.

Você vai precisar de:



1 CAIXINHA DE GELATINA
DE MORANGO



½ DE ÁGUA FERVENTE*



1 ½ DE GELO PICADO

Modo de fazer:

- 1) Coloque a gelatina no copo do liquidificador
- 2) Acrescente a água fervente
- 3) Bata por alguns segundos *
- 4) Agora é hora de adicionar o gelo picado e continuar batendo *
- 5) Pronto despeje em recipientes individuais e leve à geladeira por 5 minutos. Refrescante!



@ SMARTKIDS

* Não esqueça:

Crianças na cozinha devem sempre estar acompanhadas de adultos para evitar acidentes!

