



Gelatina de chá com pera

Apresentação

Uma preparação simples feita na mesma tigelinha que será servida. Uma forma diferente de servir a fruta, sendo de fácil deglutição e refrescante. Sabor levemente azedinho do chá de frutas vermelhas combinado com o dulçor da pera. Delicado, suave e delicioso.

Ingredientes (1 porção de 110 g)

- 1/2 unidade de pera (80 g)
- 1 sachê de chá de frutas vermelhas
- 1/2 colher (chá) de gelatina em pó sem sabor (2 g)

Preparo

1. Colocar a gelatina em uma tigelinha (capacidade de 240 ml), adicionar 1 colher (sopa) de água e mexer para hidratar a gelatina. Aguardar 2 minutos.
2. Adicionar na tigelinha 1/2 xícara (chá) de água fervendo (120 ml) e misturar para dissolver bem a gelatina. Em seguida, colocar o sachê do chá e aguardar 2 minutos.
3. Descascar a pera, tirar a parte das sementes e amassar bem com um garfo.
4. Tirar o saquinho do chá e adicionar a pera amassada, misturar e levar à geladeira por 4 horas ou até ficar firme.

Recomendações

1. O chá pode ser substituído outro chá de frutas ou de hortelã.
2. A gelatina em pó sem sabor pode ser substituída por agar-agar, uma gelatina de algas em pó, que resultará em uma textura ligeiramente mais firme, mas ainda de fácil deglutição.