



# Gelatina de gengibre e hortelã

## Ingredientes (para 1 porção)

250 mL de chá de gengibre

Um punhado de hortelã fresca

1 colher (café) cheia de ágar-ágar\* em pó

## Preparo

1. Picar as folhas de hortelã.
2. Colocar o chá em uma panela, acrescentar o ágar-ágar e levar a ferver sem deixar de mexer com um fouet.
3. Retirar do fogo e deixar esfriar um pouco.
4. Colocar em um recipiente largo, adicionar a hortelã picada e mexer.
5. Deixar na geladeira até adquirir consistência.
6. Quando estiver consistente, cortar em pedaços e servir.

\*O ágar-ágar é um carboidrato tipo fibra que provém das algas e que é utilizado como gelificante. Pode ser encontrado em hipermercados de alimentação, lojas especializadas do mundo da confeitaria e lojas de produtos dietéticos.