



Gelatina de pêssego

Ingredientes (para várias porções)

1 lata de pêssego em calda

Ágar-ágar em pó

Água

Preparo

1. Escorrer o pêssego em calda e colocá-lo em um recipiente alto.
2. Bater com mixer ou liquidificador até obter um creme.
3. Para cada 400 g de creme de pêssego adicionar 100 mL de água. Mexer para misturar os dois.
4. Colocar a metade da mistura em uma panela. Acrescentar 3 gramas de ágar-ágar e, sem parar de mexer com um fouet (batedor de arame), levar a ferver.
5. Retirar do fogo e adicionar a outra metade da mistura. Mexer.
6. Em seguida, despejar em recipientes individuais ou forminhas de gelo.
7. Levar à geladeira até ficar consistente.
8. Desenformar a quantidade desejada e servir.