



## Sugestões de Receitas

*Para este mês de fevereiro, as turmas do 2.º Ano sugerem as seguintes receitas:*



### **Gelatina colorida**

#### **Ingredientes:**

- 5 pacotes de gelatina de diferentes sabores (sugestão: limão, abacaxi, morango, framboesa e manga);
- 400g de creme de leite (natas);
- 400g de leite condensado;
- 2,6 litros de água;
- 1 gelatina sem sabor (incolor).

#### **Modo de preparação:**

*Preparar as gelatinas com sabor conforme está explicado na sua embalagem.*

*Depois de preparadas, coloque as gelatinas em tabuleiros e deixe no frigorífico, aproximadamente duas horas.*

*Hidrate a gelatina sem sabor (incolor) em 100 ml de água gelada e reserve por 5 minutos.*

*Enquanto isso, bata no liquidificador o leite condensado e as natas. Leve a gelatina incolor, em banho maria, até ela dissolver por completo e acrescente ao creme que está no liquidificador. Bata mais uns segundos até misturar todos os ingredientes.*

*Retire as gelatinas do frigorífico e, com uma faca, corte-as em cubos e coloque-as numa forma de pudim. De seguida, despeje o creme do liquidificador sobre as gelatinas, de maneira uniforme.*

*Coloque o preparado no frigorífico até à hora de servir.*

### **loqrte com frutas**



### **Ingredientes**

- iogurte grego natural;
- morangos (ou outra fruta a gosto).

### **Modo de Preparação**

*Num copo de vidro, vá colocando camadas de iogurte alternadas com a fruta escolhida.*

*No final, salpique por cima um pouco de canela em pó ou noz-moscada ralada.*

**Bom apetite!**

