

Gelatina Colorida com Frutas



Quem não gosta de gelatina? Vamos ensinar a fazer uma sobremesa simples e barata, unindo frutas e a própria gelatina.

Esta sobremesa é sensacional para os dias mais quentes do verão. Vamos a ela?

Ingredientes

- 2 caixas de gelatina de sabores diferentes (ex: morango e limão);
- Frutas picadas (morangos, uvas, kiwi, banana, etc.);
- Água;
- Açúcar (opcional, se preferir mais doce);
- Folhas de hortelã para decorar (opcional).

Preparo

Prepare as gelatinas de acordo com as instruções da embalagem, mas use metade da quantidade de água recomendada. Isso deixará as gelatinas mais firmes para o corte em cubos.

Despeje a gelatina preparada em um recipiente retangular ou em forminhas individuais. Deixe esfriar em temperatura ambiente por alguns minutos.

Leve as gelatinas para a geladeira e deixe-as endurecer por pelo menos 2 horas, ou até que estejam bem firmes.

Enquanto as gelatinas esfriam, prepare as frutas. Lave-as, descasque e pique em pedaços pequenos.

Após as gelatinas estarem completamente firmes, retire-as da geladeira e corte em cubos pequenos.

Em um recipiente, misture os cubos de gelatina e as frutas picadas. Se desejar, adicione um pouco de açúcar para adoçar.

Divida a mistura em tacinhas individuais ou em um prato grande.

Leve novamente à geladeira por mais 1 hora para que tudo fique bem gelado.

Antes de servir, decore com algumas folhas de hortelã, se desejar.

Essa gelatina colorida com frutas é uma sobremesa leve, refrescante e econômica, perfeita para dias quentes ou para encerrar uma refeição de maneira simples e saborosa.

Você pode variar as frutas de acordo com o que tiver disponível e até mesmo adicionar um toque de criatividade. Ela é uma opção versátil e agradável para todas as idades.

História da gelatina

A gelatina é um alimento que remonta à antiguidade, com suas origens provavelmente ligadas ao uso de partes de animais ricas em colágeno. No entanto, o processo moderno de produção de gelatina foi desenvolvido no século XIX.

Em meados do século 19, o químico francês Henri Braconnot descobriu que o colágeno extraído de ossos de animais poderia ser transformado em uma substância gelatinosa quando cozido em água. No entanto, a gelatina ainda era bastante impura e tinha um sabor desagradável.

Foi o britânico Peter Cooper, em 1845, que patenteou um processo para a produção comercial de gelatina em pó. No entanto, a gelatina só se tornou popular nos lares americanos após a invenção da gelatina em folhas pelo industrial americano Peter Cooper Knox, em 1890.

No século 20, a gelatina ganhou popularidade crescente como base para sobremesas, saladas e outros pratos. Com o tempo, surgiram várias marcas que aprimoraram a qualidade e a variedade de sabores, tornando a gelatina um item básico nas cozinhas de todo o mundo.



Hoje em dia, a gelatina é apreciada em muitas formas, desde sobremesas geladas até geleias e recheios em diversas preparações culinárias. Seu uso versátil a tornou uma presença constante em refeições e celebrações em todo o mundo.

Vídeo tutorial

[CLIQUE AQUI PARA LER ESTA MATÉRIA COMPLETA](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)