

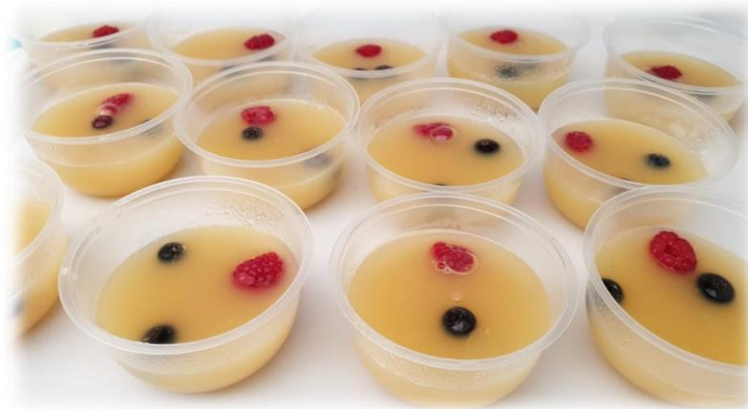
- Gelatina de Limão Decorada com Frutas Silvestres-

Ingredientes:

- 1L sumo de fruta (sumo de maçã bio)
- 1 colher sopa de alga agar-agar em pó
- 3 colheres de sopa de farinha de araruta (pode ser amido de milho / maizena);
- Raspa de um limão
- Mel ou outro adoçante natural (geleia de arroz, xarope maçã, etc)
- Fruta fresca

Modo de preparação:

- Dissolver em frio o amido e a agar-agar num pouco de sumo, levar ao lume com os restantes ingredientes até ferver e deixar cozinhar cerca 3 minutos (mexendo sempre para não colar a farinha no fundo), retirar do lume e colocar em formas decorando com fruta fresca.



Esta receita foi desenvolvida pelas chefes do projeto A Cozinha da Avó, no âmbito da visita de Marta Palma, do projeto Culinary Experiences, para troca de experiências de inovação no receituário tradicional.

Marta Palma
CULINARY EXPERIENCES