

Gelatina Natural de Uva

Ingredientes:

1 envelope de gelatina incolor sem sabor em pó (12g)
3 colheres de sopa de água fria, para hidratar a gelatina
200ml de água quente
2 colheres (sopa) de Açúcar demerara
300ml de suco de uva integral



Preparo:

1. Numa bacia de inox ou vidro pequena, coloque a água fria.
2. Polvilhe a gelatina sobre a água e deixe hidratar por 5 minutos.
3. Aqueça numa panela pequena 2 dedos de água (até começar a formar bolinhas no fundo da panela).
4. Desligue o fogo e coloque a bacia de inox dentro da água para derreter a gelatina em banho maria.
5. Mexa bem para ficar homogênea e amornar.
6. Acrescente a gelatina, sempre mexendo, nos 200ml de água quente.
7. Acrescente o suco de uva e prove, pois se estiver doce o suficiente, não precisa acrescentar o açúcar.

Dica: trocar o suco de uva por maracujá (daí precisa usar o açúcar).