

Pirulitos de Gelatina – Receitas Divertidas



Pirulitos de Gelatina

Ingredientes

- 1 embalagem de Gelatina Regular sabor Morango 30g
- $\frac{1}{2}$ envelope de Gelatina Sem Sabor 12g por envelope
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de suco de laranja

Modo de Preparo

Misture as Gelatina Regular sabor Morango e a Gelatina Sem Sabor, e dissolva-as em $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de água quente (50 ml), mexendo com uma colher. Em seguida, junte o suco de laranja e mexa bem.

Unte as forminhas de pirulito com óleo e água, prenda os cabinhos de pirulito com uma fita adesiva e despeje o líquido. Leve as forminhas à geladeira por 3 horas, ou até que os pirulitos fiquem firmes. Desenforme os pirulitos gelados e sirva-os em seguida, ou em até 2 dias.

O [pirulito](#) deve ser armazenado em geladeira e pode, também, ser embalado em saquinhos plásticos.

Dicas: Você encontra as formas de plástico para pirulito em lojas especializadas em confeitaria ou festas.

– Para fazer balas de gelatina, troque os moldes de pirulito por moldes de bombom de chocolate, que são mais fundos.

Variação: experimente fazer essa receita com os outros sabores de gelatinas. Esta receita é muito fácil de preparar e não requer nenhuma habilidade prévia para finalizar. O resultado são sobremesas divertidas e exclusivas que darão um toque de descontração para a sua festa, reunião ou evento.

Pirulitos de Gelatina