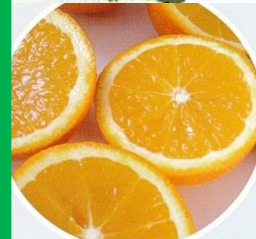


# WORKSHOP “ALIMENTAÇÃO ARCO ÍRIS”

## GOMOS DE GELATINA



### INGREDIENTES

- 6 laranjas (de casca grossa)
- 125g de gelatina em pó (de sabor a gosto)
- Água (250 ml de água fria e 250 ml de água a ferver)

### UTENSÍLIOS

- Faca
- Tabuleiro
- Espremedor de sumos
- Colher
- Taça

### PREPARAÇÃO

1. Lava muito bem as laranjas.
2. Corta as laranjas ao meio o mais simetricamente possível e espreme-as num espremedor de sumos.
3. Reserva o sumo para fazeres um sumo natural de laranja e coloca as metades das cascas de laranja num tabuleiro.
4. Com a ajuda de uma colher retira o interior da laranja com muito cuidado para não fazer nenhum furo na casca.
5. Com a ajuda de um adulto, leva ao lume a água até ferver.
6. Numa taça, adiciona o pó da gelatina à água fervida e mexe muito bem com uma colher. Depois, acrescenta a água fria.
7. Enche com este preparado cada metade da casca de laranja e leva ao frigorífico durante 4 horas.
8. Quando estiver totalmente solidificado corta as metades ao meio de forma a fazer gomos.