

GELATINA AGAR AGAR (filetes)

Por Natércia da Luz Silva

Ingredientes:

Modo de Preparar:

Dividir a embalagem de 1.5 oz de AGAR AGAR, em 3 porções, no sentido transversal.

Utilize para cada porção de 0,5 oz aproximada-mente: :

- 6 xícaras de água
- 150 g de açúcar
- **100 g de chocolate em pó, OU**
 - **25 g de café solúvel forte (terá que aumentar um pouco mais de açúcar)**
- 1 lata de leite condensado
- Licor a gosto (opcional)

Lavar e colocar o agar agar de molho em uma panela com a quantidade de água indicada por 2 horas aproximadamente.

Levar ao fogo médio até ferver e derreter toda a gelatina, acrescentar o açúcar, dissolvendo-o. Retirar do fogo.

Em vasilha separada, colocar o café solúvel (ou o chocolate em pó peneirado) juntamente com algumas conchas de gelatina derretida para ajudar a dissolver o café ou o chocolate. Não dissolver o café ou o chocolate diretamente na panela. Acrescentar também na vasilha o leite condensado (e o licor se preferir). Misturar bem.

Passar a mistura da vasilha para a panela de agar agar fora do fogo. Misturar bem.

Coar com peneira de farinha sobre a forma escolhida.

- Para untar a forma, aplica-se com pincel um pouco de óleo na forma seca. Passa-se um pouco de água, retirando-a em seguida. Ou untar com margarina.

Para a mistura ficar homogênea, é necessário mexer a gelatina com um garfo enquanto estiver em fase líquida. A gelatina solidifica rapidamente mesmo fora da geladeira.

Rend. 1 forminha pequena