



**GELATINA**  
**PERSONALIZADA**

# Gelatina de Coco com Ágar-Ágar

1. Esta gelatina de coco com ágar-ágar é muito fácil de fazer. Você também pode encontrar essa gelatina de coco nos supermercados. Usei uma proporção padrão de ágar-ágar em pó para o líquido, então a textura é bem firme. Se preferir uma gelatina mais macia, você pode reduzir o ágar-ágar em pó em 1-2 gramas. Além disso, se preferir uma gelatina mais elástica e saltitante, pode usar pó de gelatina em vez de ágar-ágar.

## 1. Ingredientes:

- Água de 2 cocos frescos (medir a quantidade, aproximadamente 900 ml)
- 9 gramas de ágar-ágar em pó ou pó de gelatina
- Açúcar (opcional, ajuste ao seu gosto; eu não adicionei, pois a água de coco já é doce)

## Modo de Preparo:

### 1. Preparar a Água de Coco:

- Meça a quantidade de água de coco fresca.

Você deve ter aproximadamente 900 ml.

### 2. Dissolver o Ágar-Ágar:

- Em uma panela, misture a água de coco com 9 gramas de ágar-ágar em pó (ou pó de gelatina, se preferir uma textura mais elástica).
- Leve ao fogo médio e mexa continuamente até que a mistura comece a ferver e o ágar-ágar esteja completamente dissolvido.

### 3. Ajustar a Doçura:

- Prove a mistura e, se desejar, adicione açúcar a gosto. Continue mexendo até que o açúcar esteja completamente dissolvido. (Esta etapa é opcional, dependendo da sua preferência por doçura.)

### 4. Despejar no Molde:

- Retire a panela do fogo e despeje a mistura em moldes ou em um recipiente grande.
- Deixe a gelatina esfriar em temperatura ambiente até começar a firmar.

## 5. Refrigerar:

- Coloque a gelatina na geladeira por algumas horas até que esteja completamente firme.

## Servir:

### 1. Desenformar:

- Desenforme a gelatina imediatamente antes de servir.

### 2. Cortar e Servir:

- Corte a gelatina em cubos ou fatias e sirva como uma sobremesa refrescante e natural.