

GELATINA NATURAL DE HIBISCO COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 500ml de chá de hibisco
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
- Adoçante natural a gosto (xilitol, stevia ou eritritol)

MÉTODO DE PREPARO

- 1º Prepare o chá de hibisco bem concentrado e adoce a gosto
- 2º Hidrate e dissolva a gelatina incolor conforme instruções da embalagem
- 3º Misture a gelatina ao chá de hibisco
- 4º Coloque morangos picados em potinhos e despeje a mistura por cima
- 5º Leve à geladeira até firmar. (aproximadamente 2 horas)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

	POR 100 g	% DDR
ENERGIA	4 kcal	0 %
CARBOIDRATOS	0 g	0 %
PROTEÍNA	1 g	1 %
GORDURA	0 g	0 %
GORDURAS SATURADAS	0 g	0 %
FIBRA ALIMENTAR	0 g	0 %
SÓDIO	2 mg	0 %