

GELATINA EM CAMADAS

INGREDIENTES

- 1 gelatina sabor abacaxi
- 1 gelatina sabor cereja
- 1 gelatina sabor limão
- 1 gelatina sabor uva
- 1,6 litro de água
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1/2 (chá) de água
- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Prepare, alternadamente, cada sabor de gelatina usando 2/3 de xícara de água fervente para dissolver e mais 1 xícara de água gelada, seguindo as indicações do fabricante.

Ponha a primeira camada num refratário, já em ponto de clara de ovo, e leve à geladeira para firmar.

Depois que firmar, ponha outro sabor por cima para endurecer.

Para a cobertura, hidrate a gelatina incolor com a água, conforme as indicações da embalagem, e dissolva em banho-maria.

Coloque no liquidificador e bata com o creme de leite e o leite condensado.

Cubra a última camada de gelatina e leve à geladeira até firmar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13571-gelatina-em-camadas.html>