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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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