

GELATINA ARCO-ÍRIS CREMOSA ZERO AÇÚCAR

INGREDIENTES

4 pacotinhos de gelatina zero açúcar de sabores diferentes

800 ml de leite desnatado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela 100 ml de leite e deixe esquentar

Adicione a gelatina e derreta ela ainda com o fogo ligado

Deixe ferver um pouco, desligue o fogo e adicione mais 100 ml de leite frio

Coloque a mistura em uma forma de pudim e leve ao congelador por 15 minutos ou até que esteja endurecida

Repita o mesmo processo com os outros sabores colocando uma em cima da outra, assim que uma já estiver endurecida, prepare a outra e a coloque ainda líquida em cima dela e deixe endurecer, faça isso com as 4

Desenforme em um prato, corte e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13611-gelatina-arco-iris-cremosa-zero-acucar.html>