

# ROSÃO (GELATINA DE MORANGO)

## INGREDIENTES

- 6 gelatinas sabor morango
- 1 1/2 litro de água fria ou gelada
- 1 1/2 litro de água para ferver
- 2 caixinhas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque a água e leve ao fogo até levantar fervura (mas não fervendo).

Desligue o fogo e jogue todo o conteúdo das 6 caixinhas de gelatina, sempre mexendo para não empelotar.

Adicione a água gelada, sempre mexendo. Espere esfriar e leve à geladeira.

Quando a gelatina estiver na consistência normal, bata no liquidificador, intercalando com o creme de leite, leite condensado e pedaços de gelatina.

Leve à geladeira, espere gelar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14296-rosao-gelatina-de-morango.html>