PUDIM DE GELATINA COLORIDO (RAINBOW, ARCO ÍRIS, UNICÓRNIO, CANDY COLOR OU COLORIDO)

INGREDIENTES

1 gelatina de abacaxi (amarela)

1 gelatina de tutti frutti (azul)

1 gelatina de cereja (rosa)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite 395g ou 2 caixinhas de 200 g

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite por 2 minutos, divida em três porções iguais e reserve.

Dilua o primeiro sabor da gelatina em 100 ml de água quente.

Após diluída bater no liquidificador com uma porção que está reservada da batida de creme de leite com leite condensado.

Depois despeje em uma forma levemente untada com óleo vegetal e leve para gelar no freezer por 6 minutos.

Dilua o segundo sabor da gelatina em 100 ml de água quente.

Após diluída bata no liquidificador com uma porção reservada da batida de creme de leite com leite condensado.

Despeje em cima da gelatina que já gelou um pouco e leve para gelar no freezer por 6 minutos novamente.

Dilua o terceiro e último sabor da gelatina em 100 ml de água quente.

Após diluída, bata no liquidificador a última porção que está reservada da batida de creme de leite com leite condensado.

Despeje em cima da gelatina que já gelou um pouco e leve para geladeira por 8 horas para garantir a consistência na hora de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14325-pudim-de-gelatina-colorido-rainbow-arco-iris-unicornio-candy-color-ou-colorido.html