

TERRINE DE FRUTAS VERMELHAS (OPÇÃO DIET)

INGREDIENTES

400 g de frutas vermelhas (blackberry, framboesa, mirtilo, morango, amora)

400 ml de vinho branco ou espumante (temperatura ambiente)

450 ml água

20 g açúcar ou 10 g de adoçante

3 pacotes de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

Hidrate cada pacote de gelatina com 150 ml de água, leve ao micro-ondas por 10 segundos e reserve.

Fatie as frutas em tamanhos médios.

Em um recipiente, misture o espumante e as frutas picadas.

Unte a forma (se possível de terrine) com água e forre com papel filme.

Misture a gelatina e as frutas.

Coloque uma camada de frutas maiores no fundo da forma, em seguida coloque o caldo da mistura e leve à geladeira por 10 minutos ou até ficar firme.

Em seguida, acrescente o restante e leve ao freezer até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15996-terrine-de-frutas-vermelhas-opcao-diet.html>