

GELATINA BICOLOR DA MEL

INGREDIENTES

2 pacotes de gelatina de framboesa (podem ser sabores complementares tipo framboesa e morango)

1 lata de creme de leite

2 pacotes de morango

1 lata de leite condensado

750 ml de água

MODO DE PREPARO

Dissolva todo o primeiro pacote de gelatina em 450 ml de água fria e leve ao fogo.

Após começar a fervura, desligue e ponha numa travessa de sua preferência.

Numa travessa, disponha a gelatina e metade do primeiro pacote de morangos picados na disposição que quiser.

OBS: Leve à geladeira e espere essa parte da gelatina ficar dura para continuar a receita, leva cerca de 50 min na geladeira ou pode ser feito um dia antes.

Volte à panela e dissolva o segundo pacote de gelatina em 300 ml de água fria, leve ao fogo e espere também começar a fervura.

Ponha o conteúdo morno do segundo pacote no liquidificador, adicione o creme de leite e o leite condensado e o restante do morango do primeiro pacote e bata tudo junto, até virar um creme.

Despeje o creme obtido por cima da primeira parte da gelatina, ponha o restante dos morangos picados e, por cima, creme.

Leve tudo à geladeira e espere endurecer para servir.

Decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16381-gelatina-bicolor-da-mel.html>