

GELATINA COLORIDA PARA FESTAS

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 4 caixas de creme de leite (pode ser com soro, não tem problema, e não precisam estar geladas, podem estar em temperatura ambiente).

2 caixas de leite condensado (também não tem a necessidade de estar gelada, pode estar em temperatura ambiente).

3 pacotinhos de 24 g de gelatina incolor

MONTAGEM:

Montagem: Formas, refratários ou recipientes a sua escolha, como é para eventos, churrascos, festas, etc, recomendo que sejam pelo menos 3.

MODO DE PREPARO

GELATINAS:

Gelatinas: Faça cada sabor de gelatina separadamente, cada um em um recipiente, seguindo as instruções da embalagem, e leve a geladeira (isso deve ser feito pelo menos 12 horas antes de começar a preparar o doce).

Você pode fazer cada pacotinho em um recipiente, ou então pode juntar os sabores iguais para não ocupar tanto espaço na geladeira, pois é adequado ser um recipiente que você possa cortar as gelatinas em cubos após endurecerem.

CREME:

Creme: Em um liquidificador, adicione as 4 caixas de creme de leite e as 2 caixas de leite condensado, batendo por 5 minutos.

Coloque o conteúdo dos pacotes de gelatina incolor em um recipiente que possa ser levado ao micro-ondas, e adicione 15 colheres (sopa) de água para hidratar, misturando bem até ficar homogêneo.

Em seguida, leve ao micro-ondas por 20 segundos até que os cristais de açúcar da gelatina se dissolvam (se necessário, coloque mais 5 segundos).

Ainda com o liquidificador batendo, despeje a gelatina incolor e bata por mais 2 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Selecione os refratários.

Corte as gelatinas em cubos.

Coloque uma camada de gelatina no fundo dos refratários, seguida por uma camada de creme,

e vá fazendo isso até obter a quantidade desejada.

Deixe na geladeira por pelo menos 8 horas antes de servir (o ideal é deixar 12 horas).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17240-gelatina-colorida-para-festas.html>