

# SOBREMESA FÁCIL DE GELATINA

## INGREDIENTES

1 pacote de gelatina (qualquer sabor)

1 caixa de creme de leite sem soro (200g)

250ml de água quente

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente (preferencialmente de vidro) dissolver a gelatina na água quente.

Acrescentar o creme de leite .

Mexa com uma colher lentamente para misturar o creme de leite, mas não totalmente, deve deixar alguns pedaços sem dissolver do creme de leite.

Tampar o recipiente e colocar na geladeira até pegar consistência.

A sobremesa fica com duas camadas, a gelatina pura embaixo e por cima um tipo de mousse com o creme de leite.

Rápida, fácil, econômica e deliciosa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/18072-sobremesa-facil-de-gelatina.html>