

# GELATINA COLORIDA DA GI

## INGREDIENTES

- 5 caixinhas de gelatina de vários sabores a gosto
- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (incolor)

## MODO DE PREPARO

Prepare as gelatinas com sabor conforme explicado na embalagem, porém utilizando metade da água indicada (só 400 ml).

Ferva 250 ml para misturar o pó e depois acrescente mais 150 ml de água fria para cada uma.

Deixe na geladeira até endurecerem (cerca de 2 horas).

No liquidificador, bata o creme de leite com o leite condensado e a gelatina sem sabor hidratada como indica a embalagem (com 5 colheres de água e leva ao microondas por 15 segundos) e reserve.

Com uma faca, corte as gelatinas em quadradinhos para formar cubos e coloque-as em uma vasilha onde irá servir ou para desenformar (pode usar forma de pudim com buraco no meio ou de pão, molhada com água).

Despeje por cima o creme do liquidificador e misture devagar.

Leve à geladeira por 2 horas, pelo menos.

Desenforme e sirva (para sua gelatina não quebrar na hora de desformar coloque a forma em uma vasilha maior com água quente por 10 segundos, não mais que isso).

Se preferir coloque em uma travessa e sirva sem desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18261-gelatina-colorida-da-gi.html>