

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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