

GELATINA NATURAL DE UVAS

INGREDIENTES

10 g de alga ágar-ágar em pó

2 xícaras de água

2 xícaras de suco de uva sem açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva o ágar-ágar na água e leve ao fogo.

Quando ferver, abaixe o fogo e mexa por 3 minutos.

Desligue o fogo, espere esfriar e adicione o suco de uva.

Coloque em forma molhada até esfriar.

Não precisa ir à geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18767-gelatina-natural-de-uvas.html>