

SOBREMESA DE MORANGO COM GELATINA E PUDIM

INGREDIENTES

GELATINA:

Gelatina: morangos a gosto

2 pacotes de gelatina (qualquer sabor que combine com morango)

150 ml de água quente (ou meio copo)

150 ml de água fria

PUDIM:

Pudim: 1 copo de leite

1 caixa de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Dissolva os 2 pacotinhos de gelatina na água quente e depois coloque a água fria.

Enquanto esfria, passe óleo ou margarina na forma, pois a gelatina consistente gruda no fundo.

Arrume os morangos na forma de pudim.

Coloque a gelatina por cima dos morangos.

Leve para gelar até firmar.

Coloque um pouco de água em um copo e a gelatina incolor, leve ao micro-ondas por 15 segundos para hidratar e dissolver.

Misture todos os ingredientes do pudim no liquidificador.

Coloque essa mistura do pudim, por cima da gelatina com morango.

Leve para a geladeira e espere firmar, ou deixe até o dia seguinte.

Desenforme a sobremesa num prato bem grande.

Se esquecer de untar a forma coloque numa bacia com água quente por alguns segundos, para a gelatina com morango soltar do fundo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19636-sobremesa-de-morango-com-gelatina-e-pudim.html>