

GELEIA DE VINHO

INGREDIENTES

500 ml de vinho tinto suave

500 ml de groselha

500 ml de água

5 colheres de açúcar

6 colheres de amido de milho

1 pacote de gelatina sem sabor de cor vermelha

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misturar todos os ingredientes, mexendo bem até ficarem homogêneos.

Leve ao fogão em fogo baixo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela.

Despeje em um refratário untado com água.

Deixe esfriar, coberto por filme ou papel-alumínio.

Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas até endurecer.

Corte e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20346-geleia-de-vinho.html>