# GELATINA CREMOSA HOMOGÊNEA

## INGREDIENTES

1 gelatina de qualquer sabor

500 ml de leite

1 creme de leite de caixinha

1 caixa de leite condensado

## MODO DE PREPARO

Separe 250 ml de leite, aqueça e dissolva a gelatina

Depois de dissolver a gelatina no leite quente, junte os 250 ml de leite frio ou em temperatura ambiente e mexa bem

Coloque a mistura de gelatina no liquidificador, coloque o creme de leite e bata 1 minuto

Coloque o leite condensado a gosto, vá experimentando até ficar no seu gosto o doce

Bata bem no liquidificador, cerca de 3 minutos

Deixe gelar por 4 horas

E faça bom proveito

Fica uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2326-gelatina-cremosa-homogenea.html