

VERRINE DE GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 bolo inteiro de tamanho médio (bolo branco ou de laranja)
- 500 g de goiabada derretida
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata (medida da lata de leite condensado) de leite
- 1 colher (de sopa) de maisena dissolvida no leite
- 1 colher (de sopa) de margarina sem sal
- 1 colher (de sopa) de gelatina sem sabor
- 250 ml de água (ou a medida de um copo de requeijão) de água quente
- 2 e 1/2 copo de açúcar
- 2 colheres (de sopa) de sabor de coco para sorvete
- 1 colher (de sopa) de emulsificante

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Selecione uma média de 30 copos de 150 ml de sua preferência (em copos transparentes, a sobremesa fica mais bonita).

Corte o bolo de acordo com o formato do copo (pode usar o próprio copo como molde, caso não tenha um cortador).

Depois de cortados, divida-os ao meio horizontalmente (como se fosse recheá-los) e reserve.

Disponha em cada copo, na seguinte ordem: camadas de creme, bolo, goiabada, bolo e, para finalizar, decore com o glacê.

Podem ser consumidos tanto em temperatura ambiente como gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25310-verrine-de-goiabada.html>