

GELATINA DE BETERRABA

INGREDIENTES

3 beterrabas médias

50 g de açúcar

1/2 litro de água

1 sachê de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

Coloque a beterraba pra cozinhar em fogo médio, com 500 ml de água e o açúcar.

Deixe no fogo até reduzir a metade do líquido.

Retire a beterraba e dissolva a gelatina com 250 ml de água fria ou quente.

Deixe na geladeira até endurecer e aproveite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25413-gelatina-de-beterraba.html>