

# CREME DE GELATINA

## INGREDIENTES

1 gelatina sabor frutas vermelhas

1 lata de 395 g de leite condensado

1 caixa de 200 g de creme de leite (sem soro)

200 ml de água gelada

200 ml de água morna

## MODO DE PREPARO

Adicione a gelatina em uma panela com os 200 ml de água morna e leve ao fogo médio.

Adicione o outro copo de 200 ml de água gelada e deixe levantar fervura, após isso desligue o fogo.

Adicione o leite condensado, o creme de leite e a mistura da gelatina ainda morna em um liquidificador e bata por um minuto.

Coloque toda a mistura em um recipiente médio e leve ao congelador por 30 minutos.

Após os 30 minutos retire do congelador e sirva em taças.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/29880-creme-de-gelatina.html>