

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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