

MOSAICO DE GELATINAS

INGREDIENTES

- 200 ml de leite de coco (opcional, pode ser substituído por leite de vaca)
- 1 caixinha (200 g) de creme de leite
- 1 caixinha (395 g) de leite condensado
- 1 pacote (12 g) de gelatina incolor e sem sabor
- 5 sabores variados de gelatina (limão, uva, abacaxi, cereja e tutti-frutti)
- água quente (o suficiente para preparar os sabores de gelatina)

MODO DE PREPARO

Primeiro, faça cada sabor de gelatina apenas com a água quente. Se você colocar a água fria, sua gelatina ficará muito mole.

Coloque cada uma em uma vasilha diferente e leve para gelar até que fiquem consistentes.

Após todas ficarem geladas, corte-as em cubinhos e reserve.

Agora dissolva a gelatina incolor conforme as instruções do fabricante.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco ou de vaca e a gelatina incolor, bata por 2 minutos.

Passe os cubinhos de gelatinas para um refratário e despeje o creme.

Leve para adquirir consistência por pelo menos 1 hora e 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30538-mosaico-de-gelatinas.html>