

GELATINA DE PÊSSEGOS

INGREDIENTES

- 8 pêssegos frescos ou em calda
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 4 xícaras de chá de água
- 2 caixinhas de gelatina em pó, sabor pêssego

MODO DE PREPARO

Se for utilizar pêssegos frescos, lave bem em água corrente, tire a pele e os caroços.

Agora se for em calda, escorra o líquido e pique os pêssegos.

Lave o limão, corte ao meio e esprema o suco.

Pique os pêssegos e bata no liquidificador com as duas colheres de suco de limão.

Na panela, ferva 1 xícara de água.

Junte a gelatina em pó e misture com a colher.

Junte a água restante e misture bem, junte o pêssego batido à gelatina.

Molhe a travessa em água fria e escorra, não precisa secar.

Coloque a gelatina na travessa e deixe na geladeira por 2 horas ou até que fique firme.

Corte em quadrados e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30602-gelatina-de-pessegos.html>