

GELATINA COLORIDA EM CAMADAS

INGREDIENTES

6 gelatinas de cores diversas (morango, abacaxi, limão, tutti frutti, uva, cereja, etc)

100 ml de água fervendo para cada sabor gelatina

100 ml de água gelada para cada sabor de gelatina

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

forma de silicone ou de plástico para pudim

MODO DE PREPARO

Unte a forma com um pouco de óleo e reserve.

Escolha a sequência de cores das gelatinas.

Pegue os 100 ml de água quente, dilua a gelatina e acrescente 100 ml de água gelada.

Coloque metade da gelatina na forma e leve ao congelador por uns 15 minutos ou até começar a criar gelinho em cima.

Pegue a outra metade e adicione 2 colheres de leite condensado e 2 colheres de creme de leite.

Passados 15 minutos adicione com cuidado a 2ª mistura e leve ao congelador novamente por 15 minutos.

Repita essa operação com todas as cores.

Atenção, nas últimas camadas o tempo no congelador diminui.

A última camada deve ser de gelatina comum (sem leite condensado e creme de leite).

Após adicionar a última camada deixar na geladeira por 4 horas.

Caso tenha pressa em servir pode deixar no congelador por alguns minutinhos que também dá super certo.

Para desenformar passe uma espátula levemente nas bordas de dentro e de fora, quando sentir que está soltinho é só virar em um prato.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30971-gelatina-colorida-em-camadas.html>