

GELATINA ESPECIAL DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 4 maracujás grandes
- 1 caixa de leite condensado
- 1/2 caixa de creme de leite (só pra diminuir a acidez do maracujá)
- 3 pacotinhos de gelatina incolor sem sabor
- 3/4 de xícara de chá de açúcar
- 850 ml de água

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina conforme recomendações da embalagem e reserve.

Faça o suco de 3 maracujás com 750 ml de água.

Adicione ao suco o leite condensado e o creme de leite. Caso seja necessário adicione um pouco de açúcar a gosto.

Adicione a gelatina pronta, bata um pouco no liquidificador e reserve.

Em uma panela misture 1 maracujá, os 3/4 de xícara de chá de açúcar e os outros 100 ml de água.

Em fogo alto misture bem até levantar fervura. Após levantar fervura deixe cozinhar, em fogo baixo, por 4 minutos.

Retire do fogo e transfira para uma forma grande de pudim. Deixe esfriar um pouco, acrescente o suco e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas ou até ficar bem consistente.

Com o auxílio de uma faca fina descole a gelatina das paredes da forma. Desenforme e saboreie!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31042-gelatina-especial-de-maracuja.html>