

GELATINA CREMOSA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 2 gelatinas maracujá
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de água fria
- 500 ml de água morna

MODO DE PREPARO

Coloque 500 ml de água morna no liquidificador com os dois pacotes de gelatina.

Bata por 30 segundos e adicione mais 500 ml de água fria.

Bata por 30 segundos, depois despeje o leite condensado, creme de leite e bata por mais 1 minuto.

Despeje em uma vasilha grande.

Coloque na geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32150-gelatina-cremosa-de-maracuja.html>