

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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