

GELATINA RUSSA

INGREDIENTES

PARTE BRANCA:

Parte branca: 1 vido do pequeno de leite de coco

1 caixa de leite condensado de 395 g

1 pacote de gelatina sem sabor incolor (12 g)

água para dissolver a gelatina sem sabor

PARTE VERMELHA:

Parte vermelha: 2 pacotes de gelatina sabor morango

água para preparar a gelatina

MODO DE PREPARO

PARTE BRANCA:

Parte branca: Coloque meia xícara de água para ferver.

Dissolva a gelatina incolor sem sabor na água já fervida e reserve.

Coloque o leite condensado, o leite de coco e a gelatina dissolvida em uma panela e mexa bem até começar a ferver. Desligue o fogo.

Coloque a parte branca em uma travessa de vidro quadrada e coloque na geladeira para ficar firme.

PARTE VERMELHA:

Parte vermelha: Faça as duas gelatinas de morango de acordo com as indicações de preparo.

Deixe esfriar. Pegue a parte já firme que está na geladeira.

Coloque a gelatina de morango já fria em cima da gelatina branca, com uma colher para não furar a gelatina branca.

Coloque na geladeira para ficar firme.

Sua receita já está pronta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32249-gelatina-russa.html>