

GELATINA DE MAÇÃ

INGREDIENTES

2 caixas de gelatina de morango ou framboesa

1 caixa de creme de leite

4 maçãs cortadas em cubos

MODO DE PREPARO

Misture 1 caixa de gelatina com 250 ml de água quente e 250 ml de água fria.

Após dissolver a gelatina coloque as maçãs cortadas no refratário e leve à geladeira até que endureça.

Em seguida bata no liquidificador 1 caixa de gelatina com 250 ml de água quente, 250 ml de água fria e 1 caixa de creme de leite.

Despeje este creme por cima da gelatina já pronta e leve à geladeira até endurecer o creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32268-gelatina-de-maca.html>