

GELATINA ESPUMOSA MEIO A MEIO

INGREDIENTES

3 gelatinas sabor morango ou frutas vermelhas

3 xícaras de água quente

2 xícaras de água fria

1 leite condensado

Leite (a mesma medida do leite condensado)

MODO DE PREPARO

Em recipiente dissolva as gelatinas na água quente, em seguida adicione a água fria e reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado e o leite por cerca de 3 minutos.

Em seguida adicione a gelatina preparada e bata novamente com os demais ingredientes.

Coloque a mistura batida em recipiente e leve à geladeira até ficar consistente.

Dica: se o copo do liquidificador for pequeno, divida a gelatina e a mistura do leite condensado com o leite em duas partes, para serem batidos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/33247-gelatina-espumosa-meio-a-meio.html>