

GELEIA D'ÁGUA ORIGINAL

INGREDIENTES

- 500ml de água
- 5 colheres (sopa não cheias) de amido de milho
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sobremesa) de essência de morango
- 2 colheres (sobremesa) de essência de abacaxi
- 1 colher (chá rasa) de corante vermelho
- 1 colher (chá rasa) de corante amarelo

MODO DE PREPARO

- Misturar os 3 primeiros ingredientes antes de levar ao fogo.
- Sem parar de mexer, deixar engrossar e desgrudar no fundo da panela.
- Esperar amornar.
- Acrescentar a essência de morango e corante vermelho.
- Colocar num refratário de vidro.
- Preparar a outra.
- Para a amarela fazer o mesmo procedimento.
- Colocar essência de abacaxi e corante amarelo.
- Levar para gelar (não é necessário para endurecer, mas é gostoso comer geladinha).
- Se quiser, depois de esfriar ou gelar, poderá cortar os pedaços e embrulhar em celofane.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35355-geleia-dagua-original.html>