

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 geladinho).

Se quiser, depois de esfriar ou gelar, poderá cortar os pedaços e embrulhar em celofane.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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