

DOUX FRAISE GÉLATINE

INGREDIENTES

- 14 morangos
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 gelatina de morango
- 250 ml de água quente
- 250 ml de água gelada

MODO DE PREPARO

Corte os morangos ao meio.

Pegue uma tigela e coloque o pó da gelatina, adicione água quente e misture.

Adicione água gelada e misture.

Leve à geladeira até endurecer um pouco (não totalmente).

Despeje a caixinha de creme de leite inteira em um tigela.

Coloque um pouco de gelatina (não pronta) e misture com o creme de leite e depois coloque na geladeira.

Pegue três taças e coloque quatro metades de morango.

Coloque a gelatina que sobrou nas taças.

Quando a gelatina (das taças) estiver pronta despeje o creme em cima.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35681-doux-fraise-gelatine.html>