

# PASTA DE QUEIJO BRIE COM GELEIA DE DAMASCO

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 caixa de creme de leite
- 50 ml de leite
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 300 g de queijo brie picado em cubos e sem a camada branca
- 1 pote de geleia de damasco

## MODO DE PREPARO

Derreta a gelatina conforme instruções na embalagem.

Em um liquidificador misture o queijo, o creme de leite e o leite até que a mistura fique homogênea.

Acrescente a gelatina sem sabor e bata por mais 5 minutos.

Unte a forma com a geleia e no fundo da forma coloque uma camada espessa da geleia. Leve ao fogo baixo para derreter um pouco.

Coloque a mistura do liquidificador na forma.

Leve à geladeira por 3 horas.

Sirva com torradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/38721-pasta-de-queijo-brie-com-geleia-de-damasco.html>