

GELATINA MAÇÃ ROSADA

INGREDIENTES

2 pacotes de gelatina sabor morango ou framboesa

1 maçã ácida picada

1 lata de creme de leite

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva 1 pacote de gelatina em 1 xícara de água fervente.

Pegue uma xícara de água fria e a maçã e misture.

Despeje numa forma refratária retangular pequena e leve à gelatina para endurecer.

Dissolva o pacote em 1 xícara de água fervente.

Bata no liquidificador com o creme de leite e o açúcar.

Despeje este creme sobre a gelatina endurecida e retorno à geladeira por pelo menos 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39386-gelatina-maca-rosada.html>