

GELATINA MULTICOLORIDA

INGREDIENTES

1 caixa de gelatina sabor uva
1 caixa de gelatina sabor abacaxi
1 caixa de gelatina sabor morango
1 caixa de gelatina sabor limão
1 caixa de gelatina sabor tutti-frutti
água quente
água gelada
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
óleo para untar

MODO DE PREPARO

Primeiro dissolva a gelatina de uva em 150 ml de água quente e depois adicione 150 ml de água gelada. Unte a forma com o óleo, não use muito para não alterar o sabor, depois que passar o óleo sacuda um pouco a forma assim o excesso irá sair.

Despeje 150 ml ou metade da gelatina pronta em uma forma de plástico decorada com buraco no meio.

Leve à geladeira por 15 minutos.

Na outra parte da gelatina misture 3 colheres(sopa) de leite condensado e 2 colheres(sopa) de leite de coco.

Coloque essa mistura em cima da parte que foi levada ao congelador e deixe por mais 15 minutos ou até endurecer.

Repita o mesmo processo com as outras gelatinas.

Quando estiver na última camada cubra a forma e leve à geladeira por 4 horas desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40421-gelatina-multicolorida.html>