

GELATINA COLORIDA COM CREME GOSTOSO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de gelatina de limão
- 1 caixinha de gelatina de uva
- 1 caixinha de gelatina de abacaxi
- 1 caixinha de gelatina vermelha (morango, framboesa ou cereja)
- 1 gelatina sem sabor (incolor)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite de vaca (utilize a latinha de leite condensado)
- 4 colheres de açúcar (opcional)

MODO DE PREPARO

Prepare as gelatinas coloridas em recipientes separados (1 por vasilha). Caso queira que a gelatina fique um pouco mais consistente, coloque apenas 400 ml de água, e não 500 conforme a embalagem (200 ml de água fervente e 200 ml de água fria).

Leve à geladeira para que endureça.

Depois de prontas, retire as vasilhas da geladeira, corte as gelatinas em cubos, coloque-os em um recipiente e leve-o à geladeira (apenas para não derreter tudo enquanto o creme fique pronto).

Desidrate a gelatina incolor conforme embalagem (5 colheres de água morna).

Em uma panela misture o leite condensado, o leite de vaca, o açúcar (se quiser) e a gelatina incolor desidratada.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre até que endureça um pouquinho. Não demora muito (cerca de 5 a 10 minutinhos).

Depois desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa.

Deixe esfriar e jogue com cuidado no recipiente em que estão os cubinhos.

Leve à geladeira e deixe endurecer.

Retire da geladeira e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40660-gelatina-colorida-com-creme-gostoso.html>