

GELATINA LEGAL

INGREDIENTES

- 2 latas de pêssego ou abacaxi em calda
- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 2 caixinhas de gelatina nos sabores abacaxi ou pêssego
- 500 ml de água fervendo

MODO DE PREPARO

Separe o pêssego (ou abacaxi) e reserve a calda.

Em um refratário pique a fruta em cubos pequenos e reserve.

Dissolva a gelatina em água fervente.

Coloque no liquidificador a calda a gelatina já dissolvida, o creme de leite e o leite condensado, bata, até ficar homogêneo.

Depois coloque esse creme em cima da fruta picada no refratário e leve a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40738-gelatina-legal.html>