

GELATINA EM CAMADAS COM FRUTAS

INGREDIENTES

- 2 pacotes de gelatina de abacaxi
- 500 ml (1/2 litro) de água fervente
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha (ou lata) de creme de leite
- 1 vidro pequeno (200 ml) de leite de coco
- 250 ml de água fria
- 1 lata de abacaxi em calda picado

MODO DE PREPARO

Misture a gelatina com a água fervente.

Junte o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco.

Acrescente a água fria e bata bem no liquidificador, até formar uma espuma cremosa.

Coloque o abacaxi em calda picado no fundo da travessa bem espalhado.

Acrescente a mistura na travessa e deixe esfriar.

Leve à geladeira por 3 horas ou até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40750-gelatina-em-camadas-com-frutas.html>