

GELATINA DE FRUTAS

INGREDIENTES

500 g de frutas

4 pacotinhos de gelatina em pó sem sabor

1 gelatina de sabor, mas de cor clara

3 colheres de açúcar light

3 xícaras de água fria

Frutas: melancia, carambola, pessego em calda, amoras, uva italia, uva roxa bem pequena, cerejas fruta em calda, framboesa e outras de sua preferência

MODO DE PREPARO

Primeiro selecione as frutas e corte em pedaços as maiores, lavando e colocando em um refratário.

Aos poucos coloque a gelatina em pó sem sabor em 1 xícara de água fria, depois coloque a gelatina em banho-maria para dissolver, vai ficar bem grossa a calda da gelatina, mas é assim mesmo, reserve

Rapidamente prepare a gelatina com sabor em uma vasilha separada e somente com 200ml de água fervente.

Misture a gelatina sem sabor e a com sabor na vasilha que contem as 3 xícaras de água fria e o açúcar light, misturando bem todos os líquidos, então coloque tudo sobre as frutas e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41957-gelatina-de-frutas.html>