

GELATINA DE ESPUMANTE

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina em pó, incolor e sem sabor

5 colheres (sopa) de água

500 ml de espumante ou prosecco

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado

Açúcar cristal colorido

MODO DE PREPARO

Coloque a gelatina em pó em uma xícara e adicione as 5 colheres (sopa) de água. Misture bem e deixe descansar por, no mínimo, 15 minutos.

Leve o espumante e o açúcar refinado ao fogo e cozinhe até ferver. Quando ferver, cozinhe por mais 3 minutos.

Retire do fogo.

Misture a gelatina hidratada no espumante com açúcar ainda quente.

Coloque em um recipiente retangular e leve para gelar por, no mínimo, 5 horas.

Corte a gelatina em cubos e, na hora de servir, polvilhe o açúcar colorido sobre toda a gelatina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43414-gelatina-de-espumante.html>