GELATINA ESPECIAL DE UVA

INGREDIENTES

MOUSSE:

Mousse:1 lata de leite condensado

1 caixa de gelatina em pó sabor uva

1 lata de suco de uva quente (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem.

coloque em um refratário pequeno e espalhe as uvas.

Leve à geladeira por 1 hora ou até ficar firmar.

No liquidificador, coloque o leite condensado, a gelatina dissolvida no suco de uva e o creme de leite.

Bata por 5 minutos ou até ficar homogêneo.

Despeje sobre a gelatina e leve a geladeira por mais 1 hora ou até firmar.

Decore com uvas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44745-gelatina-especial-de-uva.html