GELATINA AO PÔR-DO-SOL

INGREDIENTES

1 lata de pêssego em calda

1 lata de creme de leite

2 claras de ovos

2 gelatinas sabor morango

MODO DE PREPARO

Corte os pêssegos e coloque-os em uma tigela de vidro.

Separe a calda para fazer a gelatina.

Daça as gelatinas usando apenas dois copos duplos de água, coloque a calda junto à gelatina. Misture o creme de leite com os pêssegos.

Logo depois bata as duas claras em neve.

Coloque com cuidado sobre o pêssego.

Forre o pêssego todo com a clara em neve.

Depois coloque a gelatina líquida de morango com cuidado sobre as claras.

Coloque na geladeira até que fique firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44760-gelatina-ao-por-do-sol.html