

# GELATINA COLORIDA SEM CARBOIDRATO

## INGREDIENTES

4 caixas de gelatina zero (compre marcas que tenham 0 de carboidrato, algumas possuem alguma quantidade) com sabores de sua preferência

1 caixa de gelatina sem sabor ou de gelatina zero com o sabor que desejar, para fazer o "mousse", atente-se sempre ao carboidrato

1 lata de creme de leite nestlé (não é o light, é o normal e de lata - único que não possui carboidrato)

## MODO DE PREPARO

Prepare as 4 caixas de gelatina conforme instrução da embalagem.

Depois de prontas, corte-as em cubos de tamanho médio, ou como desejar.

Coloque-as em um refratário e reserve.

Prepare a gelatina sem sabor, ou a com o sabor escolhido, conforme instruções, porém não coloque para gelar.

Misture essa gelatina com o creme de leite (meia lata deve ser o suficiente).

Despeje esse "mousse" no refratário com os cubos de gelatina e misture levemente com uma colher, se necessário.

Leve para geladeira para que endureça.

Sirva e coma sem medo!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44774-gelatina-colorida-sem-carboidrato.html>