# MORANGO COM ESPUMANTE JELLY

## INGREDIENTES

1 litro de espumante (usei um demi-sec)

2 colheres (sopa) de gelatina em pó incolor sem sabor

250 g de açúcar

2 caixas de morangos

## MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos, corte os cabinhos e reserve-os.

Coloque meio litro de champanhe em uma vasilha e polvilhe por cima a gelatina para umedecê-la. Não precisa mexer. Reserve.

Leve ao fogo o restante do champanhe com o açúcar e mexa em fogo baixo até o açúcar dissolver completamente.

Tire do fogo, junte à mistura de gelatina com espumante e mexa até dissolver.

Coloque o espumante nos potinhos e acrescente os morangos.

Vale o que você quiser: potinhos para desenformar, taças de champagne, taças de sobremesa, morangos inteiros (fica mais bonito) ou picados, o que a sua imaginação mandar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44882-morango-com-espumante-jelly.html