GELATINA CARNAVAL

INGREDIENTES

4 gelatinas (cada gelatina deve ser de sabor diferente, escolha cores fortes pra ficar bem colorido)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 sachê de gelatina incolor

1 caixa de gelatina de abacaxi

MODO DE PREPARO

Fazer cada gelatina com apenas um copo de água para que possa ficar bem firme (copo de 200 ml).

Levar para gelar em copos descartáveis cada gelatina em um copo menos a de abacaxi, faça isso a noite para poder continuar a sobremesa no outro dia, tempo pra gelatina endurecer.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a gelatina de abacaxi diluída em um copo de água.

Derreta a gelatina incolor conforme instruções e bata junto.

Em uma forma de pudim com buraco no meio unte com óleo de soja (não altera o sabor é só para soltar melhor da forma).

Despeje um pouco das gelatinas cortadas em cubos medios e um pouco do creme batido (o creme não pode estar quente), repita até acabar a gelatina e o creme leve pra gelar quando estiver firme desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45080-gelatina-carnaval.html