

GELATINA AO CREME COM MORANGOS

INGREDIENTES

- 2 creme de leite
- 4 gelatinas sabor morango
- 2 bandejas de morangos
- 4 copos de água fervente e 2 de agua fria (para a gelatina)
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque as 4 gelatinas de morango e os copos de água, desmanche bem a gelatina e reserve.

No liquidificador acrescente os cremes de leite, o açúcar e em seguida a gelatina, bata bem até misturar todos os ingredientes, reserve.

Em um refratário ou forma pra gelatina pique todos os morangos já lavados, espalhe sobre todo o refratário os morangos.

Em seguida coloque em cima dos morangos o creme.

Leve à geladeira durante 30 a 45 minutos, depois é só retirar da geladeira e servir em potinhos de sobremesa.

É uma delícia e super rápido, pode ser feito antes do almoço para comer de sobremesa.

Enquanto o almoço é preparado o doce gela na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45570-gelatina-ao-creme-com-morangos.html>