

GELATINA MARAVILHA

INGREDIENTES

Gelatinas de 4 sabores e cores diferentes

1 lata de leite condensado

1/2 litro de leite

3 gemas

1 colher de sopa de amido de milho

1 gelatina de abacaxi

MODO DE PREPARO

Fazer as 4 gelatinas conforme a instrução da embalagem e colocar na geladeira para endurecer.

Em uma panela misturar o leite condensado, o leite, as gemas e o amido de milho. Cozinhar a mistura em fogo brando e sempre mexendo para não grudar até virar um creme.

Deixar o creme esfriar.

Fazer a gelatina de abacaxi conforme a instrução da embalagem e misturar com o creme já frio. O creme ficará mais líquido.

Cortar em cubinhos pequenos as quatro gelatinas coloridas.

Juntar com cuidado os cubinhos de gelatina colorida com o creme.

Colocar em taças pequenas ou em refratário transparente.

Levar para a geladeira até que o creme tome a consistência de gelatina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45679-gelatina-maravilha.html>