GELATINA MOSAICO SEM GELATINA EM PÓ SEM SABOR

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sabor cereja

1 pacote de gelatina sabor tutti frutti

1 pacote de gelatina sabor morango

1 caixa de creme de leite (200 g)

2 xícara de água (500 ml)

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina de cereja adicionando 250 ml (1 xícara) de água fervente no pó e mexa até dissolver por completo e depois adicione mais 250 ml de água fria.

Repita o procedimento na gelatina de tutti-frutti.

Coloque a gelatina de cereja em um recipiente e deixe na geladeira por cerca de 30 minutos para pegar consistência.

Depois de pronta a gelatina de cereja, adicione a gelatina de tutti-fruti delicadamente sobre a de cereja e coloque para gelar até obter consistência.

Prepare a gelatina de morango assim como fez a de cereja porém depois de pronta, ainda líquida adicione a caixinha de creme de leite e mexa até sumir todas bolinhas brancas que se formam.

Depois que as 2 gelatinas tiverem prontas corte as em forma de cubinhos e depois de cortadas despeje o creme que fez com a gelatina de morango, misture e logo em seguida coloque para gelar até obter consistência.

Depois de pronta fica de picar (assim como a de gelatina sem sabor), e fica deliciosa com gosto de mousse de morango.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45948-gelatina-mosaico-sem-gelatina-em-po-sem-sabor.html