

GELATINA COLORIDA DA LUH

INGREDIENTES

- 5 caixinhas de gelatina de diferentes sabores (eu usei limão, abacaxi, cereja, tutti-fruti e uva)
- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (incolor)

MODO DE PREPARO

Prepare as gelatinas com sabor conforme explicado na embalagem, porém utilizando metade da água indicada (só 250 ml. Ferve 150 ml para misturar o pó e depois acrescenta mais 100 ml, fria, para cada uma).

Deixe na geladeira até endurecerem (duas horas).

No liquidificador bata o creme de leite junto com o leite condensado e a gelatina sem sabor hidratada como indica a embalagem (com 5 colheres de água e leva ao microondas por 15 segundos). Reserve.

Com uma faca corte as gelatinas em quadradinhos para formar cubos e coloque-as em uma vasilha. Despeje por cima o creme do liquidificador e misture devagar.

Despeje tudo em uma forma onde irá servir ou para desenformar, em forma de pudim com buraco no meio ou de pão, molhada com água.

Leve à geladeira por duas horas, pelo menos. Desenforme e sirva.

Se preferir coloque em uma travessa e sirva sem desenformar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47161-gelatina-colorida-da-luh.html>