

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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