

# GELATINA CONFEITADA

## INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de [ chá ] de leite
- 200g de chocolate branco picado
- 1 lata de creme de leite
- 2 pacotes de confeitos de chocolate ao leite coloridos tipo M&M's (400g)

## MODO DE PREPARO

Misture a gelatina com o leite e deixe descansar por 5 minutos. Leve ao fogo baixo, em banho-maria, até dissolver, sem deixar ferver.

Derreta o chocolate branco em banho-maria e misture com o creme de leite, 1 pacote de confeitos e a gelatina dissolvida.

Distribua em taças individuais e leve á geladeira por 4 horas ou até firmar.

Decore com os confeitos restantes na hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49341-gelatina-confeitada.html>