GELATINA BEBADA DE MARACUJÁ E MANGA

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina sabor maracujá

250 ml de água fria

250 ml de prosecco

1 manga grande cortada em cubinhos

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Ferva o prosseco em numa panelinha.

Dissolva a gelatina na agua fria.

Misture o prosseco e a gelatina dissolvida.

Distribua igualmente em potinhos metade dos cubinhos de manga.

Cubra com a gelatina que foi feita.

Leve à geladeira.

Se desejar acelerar o processo coloque 15 minutos no freezer.

Leve a outra metade da manga ao fogo com o açúcar.

Faça uma calda mexendo sempre.

Deixe a manga disolver, vai criar naturalmente um caldinho.

Se desejar bata no mixer para uniformidade.

Sirva a gelatina com a calda.

É divina e combina com aniversário de casamento ou dia dos namorados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49567-gelatina-bebada-de-maracuja-e-manga.html