

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 prosecco em numa panelinha.

Dissolva a gelatina na água fria.

Misture o prosecco 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 dissolver, 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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