

# GELATINA CREMOSA DE MORANGO

## INGREDIENTES

2 caixas de gelatina de morango

500 ml de água quente

500 ml de água fria

200 ml de creme de leite

200 ml de leite condensado

## MODO DE PREPARO

Esquentar 500 ml de água (não deixar ferver) retirando do fogo assim que se formarem bolhas na superfície.

Bater no liquidificador a água quente e as 2 caixas de gelatina, até a gelatina se dissolver completamente.

Acrescentar 500 ml de água fria, o creme de leite e o leite condensado, bater tudo por aproximadamente 1 minuto.

Levar à geladeira no próprio copo do liquidificador por 30 minutos.

Após 30 minutos, bater novamente no liquidificador por cerca de 1 minuto e colocar a gelatina no recipiente de sua escolha.

Levar à geladeira e aguardar cerca de 3 horas (o tempo pode variar dependendo da geladeira, basta conferir a consistência da gelatina e servir quando estiver pronto).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50346-gelatina-cremosa-de-morango.html>