

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>