GELATINA COLORIDA COM CREME

INGREDIENTES

4 envelopes de gelatina de sabores diferentes

1 lata de leite condensado (395 ml)

2 caixas de creme de leite (200 ml cada)

MODO DE PREPARO

Dos quatro envelopes, separe um deles da cor preferida para finalizar o prato.

Prepare as outras três gelatinas, conforme as instruçoes do envelope e leve a geladeira até ficar consistente, lembrando que cada sabor em seu respectivo refratário. Quando estiverem durinhas, corte-as em quadradinhos e transfira para um único recipiente.

Prepare o envelope reservado da seguinte forma:

Ferva 250ml de água e dissolva o conteudo do envelope. Após dissolvida, bata no liquidificador com o creme de leite e o leite condensado por um minuto.

Despeje este creme por cima das gelatinas prontas e coloque na geladeira por mais 3 horas.

Dica: o ideal que faça esta sobremesa de um dia para o outro.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50868-gelatina-colorida-com-creme.html