GELATINA DE CHAMPAGNE BY CLAU

INGREDIENTES

1 litro de champagne (usei cereser de pêssego, mas pode ser outro qualquer)

2 colheres (sopa) de gelatina em pó incolor sem sabor

250 g de açúcar

Fruta da sua preferência: morango, pessego ou kiwi (no caso eu usei pêssego em calda)

MODO DE PREPARO

Corte as frutas em tiras e reserve-as

Coloque meio litro de champagne em uma vasilha e polvilhe por cima a gelatina para umidecê-la. Não precisa mexer. Reserve.

Leve ao fogo o restante do champagne com o açúcar e mexa em fogo baixo até o açúcar dissolver completamente.

Tire do fogo, junte a mistura de gelatina com champagne e mexa até dissolver.

Coloque a champagne em uma tigela e acrescente a fruta e leve a geladeira (usei a forma de pudim para desenformar, mas vale potinhos individuais, taças de champagne, use a criatividade).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50997-gelatina-de-champagne-by-clau.html