

GELATINA DE NATAL

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 1 colher de sopa rasa de maizena
- 2 caixas de gelatina sabor morango

MODO DE PREPARO

Misture as gemas com o leite condensado.

Dissolva a maizena no leite de vaca e misture tudo com as gemas e o leite condensado em uma panela, leve ao fogo até engrossar.

Coloque esse creme em uma travessa e reserve.

Faça a gelatina na seguinte proporção: dissolva as duas caixas de gelatina em 250 ml de água, ela tem que ficar bem dura.

Depois de fazer a gelatina, com ela ainda mole, coloque-a em cima do creme já pronto.

Depois bata as claras das gemas que sobraram em neve e coloque 2 colheres de açúcar e a lata de creme de leite, misture bem e coloque por cima da gelatina.

Leve à geladeira por cerca de 3 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51754-gelatina-de-natal.html>