

CREME CHINÊS SUPER PRÁTICO

INGREDIENTES

2 caixinhas de gelatina do mesmo sabor (sabor da sua preferência, o da foto é sabor uva)

500 ml de água fervente

500 ml de água gelada

1 caixinha de leite condensado em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

Numa vasilha colocar o pó das duas caixas de gelatina e adicionar 500 ml de água fervente

Dissolver bem a gelatina.

Levar ao liquidificador 500 ml de água gelada, a gelatina dissolvida e o leite condensado

Bater por uns 15 segundos.

Colocar a mistura num refratário e esperar uns 5 minutos antes de levar à geladeira para haver a separação da gelatina e do creme.

Depois dessa separação, cobrir o refratário com filme plástico e levar à geladeira até ficar consistente.

Servir gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52289-creme-chines-super-pratico.html>