

GELADO BICOLOR

INGREDIENTES

- 1 caixinha de gelatina sabor uva
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 litro de água fervente
- 300ml de Fanta Uva

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a gelatina de uva com a água fervente. Acrescente a gelatina incolor hidratada, amornada e amolecida. Espere esfriar um pouco e coloque os 300ml da Fanta em um refratário. Reserve. Junte a mistura do liquidificador o creme de leite. Bata até ficar espumante. Despeje a mistura no refratário sobre a fanta uva. Os dois líquidos irão se misturar, mas depois de alguns minutos irão se separar, formando duas camadas sobrepostas uma a outra. Espere esfriar e leve a geladeira por 2h ou até ficar durinha. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52808-gelado-bicolor.html>