

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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