

GELADO DE GRAPETTE

INGREDIENTES

- 1 caixinha de gelatina sabor framboesa
- 300ml de grapette
- 1 envelope de gelatina incolor sem sabor
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 litro de água fervente

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a gelatina de framboesa com a água fervente. Acrescente a gelatina incolor hidratada, amornada e amolecida. Espere esfriar um pouco e coloque os 300 ml de Grapette em um refratário. Reserve.

Junte a mistura do liquidificador o creme de leite. Bata até ficar espumante.

Despeje a mistura no refratário sobre o Grapette. 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 à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52833-gelado-de-grapette.html>