

GELATINA DE ESPUMA COLORIDA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite condensado de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 ovos (separados clara e gema)
- 2 gelatinas de morango
- 1 garrafinha de refrigerante de laranja (290 ml)
- 1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela (fora do fogo), misture o leite, leite condensado, amido de milho, as gemas e a manteiga, até dissolver tudo muito bem.

Leve ao fogo e mexa até engrossar. Transfira para uma tigela e reserve. Bata as claras em neve enquanto ferve a água da primeira medida das embalagens das duas gelatinas.

Com a gelatina dissolvida coloque o refrigerante, que substituirá a segunda medida de água da embalagem da gelatina. Na mesma panela, em cima da gelatina, coloque imediatamente, as claras em neves e misture com cuidado. Despeje a gelatina misturada com as claras por cima do primeiro creme com a ajuda de uma colher para não furar o creme. Leve para a geladeira. Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53338-gelatina-de-espuma-colorida.html>