CHARLOTE TROPICAL

INGREDIENTES

10 folhas de gelatina incolor

500 ml de creme de leite

2 iogurtes naturais

1 lata de leite condensado

400 g de jaca

1 manga

1 mamão

200 g de lichias

200 g de bolachas champanhe

Água, canela em pó e hortelã (a gosto)

MODO DE PREPARO

Deixe as folhas de gelatina de molho em água fria. Bata bem o creme de leite e envolva-lhe os iogurtes e o leite condensado. Retire uma xícara deste preparo e junte-lhe as folhas de gelatina bem espremidas. Leve ao fogo brando,mexendo até as folhas se dissolvem.

Junte novamente o preparo restante e mexa suavemente. Corte as frutas em pedaços. Forre uma forma com papel filme e, em volta das paredes, coloque algumas bolachas champagne.

No fundo da forma, espalhe algumas lichias e pedaços de jaca. Despeje o preparo, alternando com as frutas restantes. Reserve um pouco da jaca. Cubra com as bolachas restantes e leve ao congelador até firmar. Desenforme. Sirva polvilhado de canela e decore co hortelã e a jaca reservada em volta.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54524-charlote-tropical.html