

GELADO DE VERÃO DA VANDERLÉIA

INGREDIENTES

3 caixinhas de gelatina, uma de cada sabor (uva, morango, franboesa ou outro sabor desde que combine com o mesmo tom, cereja, frutas vermelhas etc)

1 caixinha de morangos maduros

1 lata de leite condensado

2 lata de creme de leite

1 copo de iogurte natural

1 tang sabor morango

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina como pede na embalagem, uma em cada pote e deixe endurecer de um dia para outro.

Lave bem os morangos e corte-os em pequenos pedaços, coloque-os numa panela com uma xícara de açúcar.

Leve ao fogo para cozinhar por uns 10 minutos, depois de cozidos deixe-os esfriar e peneire tirando todo o caldo que formou, guarde-o na geladeira até a hora do uso.

(Pode também deixar o creme de leite e o leite condensado já na geladeira de um dia para outro para facilitar que a sobremesa fique gelada mais rápido).

Bata no liquidificador as 2 caixinhas de creme de leite, o leite condensado, o iogurte natural e o tang, até ficar bem cremoso.

Num refratário grande coloque as gelatinas picadas em tamanho não muito pequeno com a colher, espalhe os morangos cozidos já frios e sem a calda por cima da gelatina.

Coloque o creme que foi batido no liquidificador por cima da gelatina e mexa com cuidado para o creme misturar bem a gelatina.

Põe para gelar mais um pouco e sirva-se.

OBS: Pode substituir o tang de morango por outro sabor (pessego, abacaxi, manga, limão, etc,) e a gelatina que combine com a sua escolha, (maracujá, limão, pêssego, abacaxi, etc.)

Pode acrescentar frutas como: abacaxi, pêssegos em caldas picados sem as caldas, sementes de maracujá, se escolher o sabor de maracujá, enfim você pode ser criativo nas suas escolhas de sabor.

Essa sobremesa é uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55410-gelado-de-verao-da-vanderleia.html>