GELATINA CREMOSA DE UVA

INGREDIENTES

4 caixinhas de gelatina de uva

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

uvas crimson ou red globe a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare 2 caixinhas de gelatina com metade do líquido indicado na embalagem

Em um liquidificador adicione o leite condensado, o creme de leite e a gelatina preparada após estar fria; bata até obter um creme homogêneo

Adicione a mistura a um refratário e leve à geladeira

Corte as uvas pela metade, retirando a semente se houver

Disponha as uvas sobre o creme de gelatina com as parte cortadas para baixo

Retorne o refratário à geladeira

Prepare as 2 caixinhas de gelatina restantes com metade da água indicada na embalagem

Após resfriada, adicione cuidadosamente sobre as uvas e creme e leve à geladeira até endurecer em torno de 2

Atente

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9906-gelatina-cremosa-de-uva.html