

MOSAICO DE GELATINA PERFEITO

INGREDIENTES

- 2 saquinhos de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 pacote de gelatina de framboesa
- 1 pacote de gelatina de maracujá
- 1 pacote de gelatina de uva
- óleo para untar formas e pratos

MODO DE PREPARO

Dissolva as gelatinas coloridas com apenas metade da água que o fabricante indica para preparo, assim elas ficam mais firmes que o normal

Unte as formas passando um papel toalha umedecido com óleo

Despeje as gelatinas dissolvidas nas formas untadas e leve à geladeira até que fiquem firmes

Depois que elas estiverem bem firmes, corte em cubos (as cores mais fortes podem ser em pedaços menores)

Passa um papel toalha umedecido com óleo sobre um prato e desenforme as gelatinas ali, para que não grudem

Prepare a gelatina incolor como recomendado pelo fabricante

Assim que pronta, bata no liquidificador junto com todo o creme de leite e o leite condensado

Unte a forma que irá montar o mosaico para que ele desenforme perfeitamente no final

Coloque cubos de gelatina colorida no fundo e nas bordas da forma

Despeje a massa branca

Coloque mais alguns cubos sobre a massa branca e despeje mais uma camada da massa branca

Coloque na geladeira

Quando estiver firme, desenforme e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11949-mosaico-de-gelatina-perfeito.html>