

GELATINA DE MOSAICO, UM DOCE COLORIDO E REFRESCANTE QUE AGRADA A TODOS...

INGREDIENTES

4 gelatinas (morango, abacaxi, limão e uva)

1/2 pacote de gelatina incolor sem sabor

1 lata/caixa de leite condensado

1 medida de leite

MODO DE PREPARO

Prepare as gelatinas com 100ml a menos de água para que fiquem mais firmes. Ou seja, se na embalagem pede 250ml de água fria e 250ml de água quente, coloque apenas 200ml de cada.

Feitas as gelatinas, coloque-as na geladeira e espere até que fiquem firmes.

Aconselho que as gelatinas sejam feitas um dia antes, para que fique na geladeira a noite toda.

Prepare meio pacote de gelatina incolor sem sabor, como indica na caixinha e reserve (lembrando que será metade da medida de água para meio pacote de gelatina).

Despeje no liquidificador a lata/caixa de leite condensado, o leite e a gelatina incolor sem sabor pronta.

Bata tudo até que forme uma mistura homogênea.

Corte as gelatinas coloridas em cubinhos, despeje em uma travessa maior e misture para que fique bem colorido.

Depois, despeje o creme por cima dos cubinhos de gelatina espalhando bem.

Leve à geladeira até que fique firme como gelatina. Então sirva e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16635-16635.html>