

GUARDE BEM ESSA RECEITA, POR QUE É IGUAL A UM TESOURO NA TERRA...

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 pacotinho de suco em pó sabor morango

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

5 colheres de sopa de água (para hidratar a gelatina)

Para a camada branca:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 envelope de gelatina incolor sem sabor

5 colheres de sopa de água (para hidratar a gelatina)

Para a cobertura:

Chocolate meio amargo ralado ou granulado

MODO DE PREPARO

Preparo da camada rosa:

<ol start="1" data-spread="false">

<li style="list-style-type: none;">

<ol start="1" data-spread="false">

Dissolva a gelatina incolor na água e leve ao micro-ondas por cerca de 15 segundos para derreter completamente.

No liquidificador, bata o leite condensado, o creme de leite e o suco em pó até obter uma mistura homogênea.

<ol start="1" data-spread="false">

<li style="list-style-type: none;">

```
<ol start="1" data-spread="false">
<li>Acrescente a gelatina dissolvida e bata por mais alguns segundos.</li>
</ol>
</li>
</ol>

<ol start="1" data-spread="false">
<li style="list-style-type: none;">
<ol start="1" data-spread="false">
<li>Despeje a mistura em um refratário e leve à geladeira por cerca de 1 hora ou até firmar.</li>
</ol>
</li>
</ol>

<strong>Preparo da camada branca:</strong>

Dissolva a gelatina incolor na água e leve ao micro-ondas por 15 segundos.

<ol start="1" data-spread="false">
<li style="list-style-type: none;">
<ol start="1" data-spread="false">
<li>No liquidificador, bata o leite condensado e o creme de leite até formar um creme liso.</li>
</ol>
</li>
</ol>

<ol start="1" data-spread="false">
<li style="list-style-type: none;">
<ol start="1" data-spread="false">
<li>Adicione a gelatina dissolvida e bata novamente.</li>
</ol>
</li>
</ol>

<ol start="1" data-spread="false">
<li style="list-style-type: none;">
<ol start="1" data-spread="false">
<li>Despeje essa mistura sobre a camada rosa já firme e leve à geladeira por mais 2 horas ou até estar
```

completamente consistente.

<ol start="1" data-spread="false">

<li style="list-style-type: none;">

<ol start="1" data-spread="false">

Finalização:

<ol start="1" data-spread="false">

<li style="list-style-type: none;">

<ol start="1" data-spread="false">

Assim que a sobremesa estiver firme, espalhe o chocolate ralado ou granulado por cima para dar um toque especial.

<ol start="1" data-spread="false">

<li style="list-style-type: none;">

<ol start="1" data-spread="false">

Sirva bem gelada e aproveite essa delícia!

<h2>Dúvidas Comuns</h2>

<h2>Posso substituir o suco em pó por frutas naturais? Sim! Se preferir um sabor mais natural, pode substituir o suco em pó por morangos batidos. Nesse caso, adicione um pouco de açúcar para equilibrar o sabor.

Qual é a validade dessa sobremesa? Ela pode ser armazenada na geladeira por até 3 dias em um recipiente bem fechado.

Posso usar outro sabor além de morango? Com certeza! Você pode testar com outros sabores

de suco em pó, como maracujá, uva ou limão, e criar versões diferentes dessa sobremesa.</h2>

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16850-guarda-bem-essa-receita-por-que-e-igual-a-um-tesouro-na-terra-2.html>