

GELATINA DE MARGARITA NO LIMÃO

INGREDIENTES

90 ml de tequila prata

60 ml de Contreau

30 ml de suco de limão

2 pacotes de gelatina de limão

6 limões

2 litros de água

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 xícara de açúcar cristal

sal para decorar

MODO DE PREPARO

Corte a tampa dos limões

Adicione o bicarbonato, o açúcar e os limões e deixe cozinhar por 50 minutos

Deixe secar completamente

Bata e distribua pelos limões

Retire da geladeira, umedeça as bordas, passe a borda no sal e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2052-gelatina-de-margarita-no-limao.html>