

GELATINA CREMOSA HOMOGÊNEA

INGREDIENTES

- 1 gelatina de qualquer sabor
- 500 ml de leite
- 1 creme de leite de caixinha
- 1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

Separe 250 ml de leite, aqueça e dissolva a gelatina

Depois de dissolver a gelatina no leite quente, junte os 250 ml de leite frio ou em temperatura ambiente e mexa bem

Coloque a mistura de gelatina no liquidificador, coloque o creme de leite e bata 1 minuto

Coloque o leite condensado a gosto, vá experimentando até ficar no seu gosto o doce

Bata bem no liquidificador, cerca de 3 minutos

Deixe gelar por 4 horas

E faça bom proveito

Fica uma delícia

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2326-gelatina-cremosa-homogenea.html>