

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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