

SOBREMESA REFRESCANTE

INGREDIENTES

- 1 pacote de gelatina sabor limão
- 1 pacote de gelatina sabor abacaxi
- 1 pacote de gelatina sabor morango
- 1 caixinha de morangos
- 3 colheres (sopa) de gelatina incolor e sem sabor
- 2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo os morangos picados e o açúcar

Desligue o fogo, acrescente a gelatina de morango dissolvida com 250 ml de água quente (não coloquei água fria) e mais 1 colher (sopa) de gelatina incolor hidratada e dissolvida no micro

Esperar esfriar

Prepare a gelatina de abacaxi conforme instrução da embalagem, junte 1 colher (sopa) de gelatina incolor hidratada e dissolvida por 10 segundos no micro

Despeje em uma forma de cone central, untada com óleo

Esperar esfriar, leve ao freezer ou congelador e deixe por 15 minutos ou até ficar firme

Retire do freezer e com cuidado, despeje os morangos com a gelatina

Freezer novamente até ficar firme

Por último, despeje a gelatina de limão dissolvida conforme instrução da embalagem e mais 1 colher (sopa) de gelatina incolor hidratada e dissolvida

Deixar na geladeira até ficar firme (deixei de um dia para outro)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2274-sobremesa-refrescante.html>