SOBREMESA DE GELATINA DA LUCIENE

INGREDIENTES

1ª camada

1 caixinha de gelatina de cereja

200 ml de água quente

200 ml de água fria

2ª camada

1 caixinha de gelatina de maracujá

200 ml de água quente

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1ª camada

Misture a gelatina já dissolvida em água fria

Leve à geladeira para gelar e endurecer e reserve

2ª camada

Acrescente o creme de leite e bata mais um pouco

Despeje a mistura por cima da gelatina de cereja

Deixe na geladeira por 1 hora aproximadamente, ou até que fique firme

Desenforme e sirva gelado

Pode ser servido com calda de cereja em pedaços

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3694-sobremesa-de-gelatina-da-luciene.html