# DELÍCIA DE FRUTAS VERMELHAS AO VINHO

## INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite

1 caixa de leite condensado

200 g ou mais de frutas vermelhas picadas

1 caixa de gelatina sabor morango

1 sachê de gelatina sem sabor

150 ml de vinho tinto seco (pode ser o suave, mas pode deixar a sobremesa mais doce)

## MODO DE PREPARO

Corte as frutas e coloque em uma forma que seja possível desenformar

Derreta a gelatina sabor morango em 200 ml de água quente e misture à 200 ml de água gelada

Coloque na forma e leve à geladeira até endurecer

Coloque no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o vinho

Dissolva a gelatina sem sabor em 50 ml de água e após 5 minutos ligue o fogo baixo sem deixar ferver

Após a dissolução coloque a gelatina sem sabor junto aos outros ingredientes no liquidificador

Bata por 3 minutos e coloque na forma com a gelatina e as frutas endurecidas

Leve à geladeira e deixe endurecer

Uma sugestão

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3741-delicia-de-frutas-vermelhas-ao-vinho.html