

Gelatina mosaico

por Marisa S. Aimi

Ingredientes:

- 1 caixinha de gelatina em pó sabor abacaxi;
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor morango;
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor limão;
- 1 caixinha de gelatina em pó sabor uva;
- 1 envelope de gelatina em pó incolor;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Prepare cada gelatina separadamente dissolvendo o pó em uma xícara (chá) de água fervente e depois adicionando mais uma xícara (chá) de água fria. Coloque cada gelatina em um recipiente e leve à geladeira até endurecer. Dissolva então o envelope de gelatina incolor em 5 colheres (sopa) de água e depois aqueça até formar uma mistura líquida. Coloque a mistura no

Gelatina mosaico

por Marisa S. Aimi

liquidificador, junte o creme de leite e o leite condensado e bata bem. Por fim corte as gelatinas com sabor em cubos, coloque em um recipiente grande juntamente com a mistura e leva a geladeira por aproximadamente 3 horas ou até endurecer.

Dica:

Utilize gelatinas com seus sabores preferidos para que a receita fique de seu gosto.