

Mosaico de Gelatina



Ingredientes

- 1 envelope de gelatina sabor morango
- 1 envelope de gelatina sabor uva
- 1 envelope de gelatina sabor limão
- 1 envelope de gelatina sabor abacaxi
- 8 colheres de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (120g)
- 1 lata de creme de leite sem soro (300g)

Modo de Preparo

Preparar a gelatina de morango com 2 colheres de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, 200 ml de água fervendo, mexer até dissolver bem, acrescentar 200 ml de água fria e colocar em um recipiente quadrado para gelar. Repetir o processo com as gelatinas de uva e limão. Quando estiverem geladas, cortá-las em cubos, colocar em uma saladeira misturando os três sabores. Reservar na geladeira.



www.altoalegre.com.br

Mosaico de Gelatina

Preparar a gelatina de abacaxi como as anteriores, colocar imediatamente no liquidificador com o creme de leite, bater bem, despejar esta mistura sobre os cubos coloridos. Deixar gelar.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil

Tempo de Preparo: 12 horas

Rendimento: 4 porções



www.altoalegre.com.br