Gelatina Colorida

Gelatina colorida em listras!

Que tal “Gelatina Colorida” para a sobremesa do final de semana? Todo mundo adora e fiz de um jeito diferente do tradicional cortadinho em cubos. Coloquei numa forma para pudim ou com buraco no meio, fazendo as camadas deixando 10 minutos no congelador para as camadas transparentes e 15 minutos para as camadas leitosas. Ficou linda e gostosa!

Demora um pouco mais de tempo, mas compensa no visual e capricho nunca é demais!

Ingredientes:

Gelatinas de vários sabores

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 lata (medida) de leite

Modo de Fazer:

Faça as gelatinas como explicado na embalagem, mas com 150 a 200 ml de água quente e fria, pois precisa ficar mais firme. Faça as camadas começando com a cor de sua preferência e deixe no congelador por 10 minutos ou até que esteja duro, mas sem congelar.

Misture o creme de leite com o leite condensado e o leite e divida um pouco para cada cor. Coloque por cima da camada já firme e leve ao freezer por 15 minutos. Vá alternando as camadas respeitando o tempo de cada uma até encher a fôrma. No

final, leve para a geladeira, pois no congelador a gelatina congela e fica dura. Depois desenforme com cuidado e sirva. As fatias ficam super coloridas em listras…Experimente para comprovar ou use sua imaginação e invente outros desenhos para essa gostosura!