



GELATINA COM CREME ROSADO;

INGREDIENTES

2 gelatinas de morango
Água fervente
1 copo (americano) de leite
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de maisena
1 caixinha de creme de leite
Morangos para enfeitar

MODO DE PREPARO

Prepare 1 gelatina de acordo com instruções da embalagem.
Coloque em taças individuais pela metade.
Para obter um efeito bonito, leve as taças à geladeira de alguma forma que fiquem inclinadas.
Coloquei um apoio e encostei na parede da geladeira, assim a gelatina ficou inclinada na taça.
Quando endurecer prepare a segunda parte da sobremesa.
Dissolva a outra gelatina em 1 copo de água fervente, reserve.
Leve ao fogo o leite condensado com a maisena dissolvida no leite.
Mexe até ferver.
Deixe esfriar e misture a gelatina reservada e o creme de leite.
Complete as taças com o creme e enfeite com morangos.
Leve à geladeira até endurecer.