

# Gelatina Flotante Recheada Flutuante

---

 culinariaterapia.com/gelatina-flotante-recheada-flutuante

Dyne e Zinha



Gelatina Flotante Recheada Flutuante, **Sobremesa** de gelatina flotante com apenas 2 ingredientes super fácil de fazer.

## Ingredientes:

---

### 1° camada:

- 150 ml de água fervente;
- 3 caixinhas de gelatina no sabor preferido ( aqui usamos abacaxi);
- 150 ml de água gelada;
- 3 caixinhas de creme de leite ( 200 g cada);

### 2° camada:

- 375 ml de água fervente.;
- 3 pacotinhos de gelatina do sabor preferido ( aqui usamos morango);
- 375 ml de água gelada;

## Como fazer Gelatina Flotante Recheada Flutuante

---

### 1° camada:

1. Primeiramente unte levemente com pouco óleo uma forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura, depois molhe espalhando a água por toda a forma, despreze o excesso e reserve a forma.
2. Em seguida comece dissolvendo a gelatina na água fervente e misturando bem.
3. Logo depois acrescente a água gelada e despeje no liquidificador.
4. Assim feito adicione o creme de leite e bata por aprox 2 min no liquidificador.
5. Então despeje na forma, cubra e leve à geladeira até ficar bem firme e bem gelado.

### **2° camada:**

1. Primeiramente dissolva a gelatina de morango na água fervente mexendo muito bem.
2. Em seguida acrescente a água gelada, misture bem e aguarde esfriar completamente para colocar na forma.
3. Logo depois retire da geladeira a forma com a primeira camada de gelatina e passe uma faca levemente nas laterais para soltar a gelatina.
4. Em seguida despeje a 2 ° camada de gelatina de morango dissolvida sobre a 1° camada e passe novamente a faca nas laterais para que o líquido possa penetrar nas laterais da forma.
5. Normalmente quando você passar a faca a 1° camada vai subir, mas se não subir completamente subirá depois.
6. Então cubra com filme plástico e leve à geladeira até ficar bem firme e bem gelado para desenformar.
7. Assim para desenformar passe novamente uma faca nas laterais e gire a forma inclinada soltando as laterais levemente com as mãos.
8. Então com a forma ainda inclinada, coloque um prato sobre a forma e vire balançando levemente, decore à gosto.
9. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo:**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/UOEPuogsxKE>

**VEJA MAIS EBOOKS GRÁTIS**