

# Gelatina Recheada Gostosa Fácil e Rápida

 [culinariaterapia.com/gelatina-recheada-gostosa-facil-e-rapida](http://culinariaterapia.com/gelatina-recheada-gostosa-facil-e-rapida)

Dyne e Zinha



Mousse de Natal, Gelatina Recheada Gostosa Fácil e Rápida, aprenda como fazer a famosa gelatina flutuante de modo muito fácil com recheio de mousse de abacaxi

## Ingredientes:

### *Recheio mousse:*

- 500 ml de leite quente;
- 3 caixinhas de gelatina no sabor preferido (aqui usamos abacaxi);
- 1 caixinha de **creme de leite** (200 g);
- 1 lata de leite condensado (395 g);

### *Camada de gelatina:*

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

## Como fazer Gelatina Recheada Gostosa Fácil e Rápida

### *Recheio:*

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 no liquidificador bata o leite quente com os 3 pacotinhos de gelatina por aprox 3 minutos na velocidade máxima até ficar totalmente dissolvido.
3. Em seguida acrescente o creme de leite e o **leite condensado** e bata por mais 2 minutos.
4. Assim feito despeje essa mistura em forno de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura (ou outra de suas preferência).
5. Então leve ao congelador ou freezer por 15 minutos e depois deixe na geladeira até ficar bem gelado e super firme (5 horas aprox).

### **Camada de Gelatina:**

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 recheio 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, aguarde alguns minutos para ela flutuar.
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/LU\\_1stGg2VQ](https://youtu.be/LU_1stGg2VQ)

\*