



# RECEITAS DA FIA

## Gelatina cremosa de Doce de Leite

[www.receitasdafia.com/receitas/gelatina-cremosa-de-doce-de-leite](http://www.receitasdafia.com/receitas/gelatina-cremosa-de-doce-de-leite)

Aprenda a fazer essa deliciosa gelatina de Doce de Leite, é super saborosa.

Gelatina cremosa de Doce de Leite

 20 min

 8 porções

### Ingredientes

- 1 xícara de [doce de leite](#)
- 1 e 1/2 xícara de [leite](#)
- 1 envelope de [gelatina](#) sem sabor
- Essência de baunilha a gosto
- 1 caixinha de pó para chantilly

### Modo de Preparo

1. Dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem
2. Unte uma forma de furo central com óleo
3. No liquidificador bata o leite, gelatina dissolvida, o doce de leite e a baunilha.
4. Coloque na forma untada e leve para gelar por 4 horas até ficar bem firme.
5. Bata o chantilly.
6. Retire da geladeira, desenforme e cubra com o chantilly.
7. Sirva!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)