Gelatina cremosa de Doce de Leite

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 geltina 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 ate ficar bem firme.
5. Bata o chantilly.
6. Retire da geladeira, desenforme e cubra com o chantilly.
7. Sirva!