

# SOBREMESA DE ABACAXI

## INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 4 pacotinhos de gelatina sabor abacaxi
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Em uma panela, misture o leite e o amido de milho, com o leite ainda frio para desmanchar qualquer pelotinha.

Adicione o creme de leite, o açúcar e o líquido que sobrou do abacaxi cozido usando a medida da caixinha de creme de leite.

Cozinhe esta mistura mexendo sem parar até engrossar e virar um creme líquido. Se quiser mais grosso, adicione um pouco mais de amido de milho, mas cuidado para não ficar com o gosto de amido.

Após a gelatina endurecer, coloque o creme e recoloque na geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14518-sobremesa-de-abacaxi.html>