

CREME DE ABACAXI CREMOSAO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 2 colheres de maisena
- 1 lata de creme de leite
- 1 xicara de açúcar
- 1 abacaxi

MODO DE PREPARO

Acrescente em uma panela em fogo brando o leite, o leite condensado e a maisena mexa até engrossar. Assim que estiver cremoso e consistente deixe esfriar por 10 minutos.

Quando estiver frio, acrescente o creme de leite e reserve.

Em uma outra panela, corte o abacaxi em cubos e misture com o açúcar, leve ao fogo brando e deixe secar.

Assim que estiver no ponto deixe esfriar.

Em um recipiente ou travessa de vidro, acrescente o creme, depois aos poucos vá jogando toda a calda em cubos por cima do creme e deixe na geladeira por 1 hora.

Sirva-se e bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18511-creme-de-abacaxi-cremosao.html>