

TORTA DE ABACAXI E GELATINA

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite

1 abacaxi picado em cubinhos pequenos

1/2 de açúcar

1 copo de água

2 pacotes de gelatina de abacaxi

MODO DE PREPARO

Coloque a água para ferver.

Quando estiver fervendo, adicione o açúcar e o abacaxi.

Deixe o açúcar derreter e o abacaxi ficar bem molhinho.

Adicione as gelatinas em uma tigela de vidro e despeje o conteúdo da água do abacaxi.

Espere esfriar um pouco e adicione o creme de leite por cima.

Deixe na geladeira até que fique consistente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18830-torta-de-abacaxi-e-gelatina.html>