

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>