

DELÍCIA DE ABACAXI DA DANI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi médio ou grande
- 1 copo (americano) de água
- 1/2 copo (americano) de açúcar
- 1 pudim de baunilha
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi e corte em cubos pequenos.

Coloque-o em uma tigela e acrescente o copo de água e o açúcar.

Misture tudo e coloque na geladeira de um dia para o outro.

No dia seguinte, escorra a água do abacaxi e deixe-o reservado na mesma tigela.

A água que escorreu do abacaxi será utilizada para fazer a calda.

Meça 500 ml da água escorrida do abacaxi, caso tenha dado menos, complete com água filtrada.

Coloque a água do abacaxi numa panela e acrescente o pudim de baunilha.

Leve em fogo brando misturando até engrossar.

Logo após levantar fervura, mexa por mais uns 30 segundos e desligue.

Acrescente o creme de leite na panela, com o fogo desligado, e misture até obter um creme homogêneo.

Despeje o creme na tigela com os abacaxi cortados e misture tudo.

Leve à geladeira até esfriar.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/20160-delicia-de-abacaxi-da-dani.html>