

SOBREMESA SURPRESA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 500 ml de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 gelatina sabor abacaxi
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, retire o talo do meio e corte em cubinhos.

Coloque em uma panela: o abacaxi, a água e o açúcar.

Mexa, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 20 minutos.

Após os 20 minutos, desligue o fogo e junte o pó da gelatina de abacaxi e misture bem (ainda quente mesmo)

Deixe esfriar totalmente.

Junte o creme de leite e o leite condensado, misture bem.

Leve à geladeira por no mínimo 5 horas, para que fique firme e consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20930-sobremesa-surpresa-de-abacaxi.html>