

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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