

# DOCINHOS ESPECIAIS DE ABACAXI

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado cozido em panela de pressão por 50 minutos
- 1 xícara (chá) de suco de abacaxi
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar cristal

## MODO DE PREPARO

Misture bem os primeiros ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sempre até obter o ponto de enrolar. Quando a massa se desprender do fundo da panela, retire do fogo, deixe esfriar e faça bolinhas.

Em seguida passe as bolinhas pelo açúcar cristal e coloque em forminhas de papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23033-docinhos-especiais-de-abacaxi.html>