

SOBREMESA DE ABACAXÍ TROPICAL

INGREDIENTES

1 caixinha de gelatina sabor abacaxi

1 caixinha de creme de leite

1 lata de abacaxi

5 colheres (sopa) de leite condensado

2 caixinhas pequenas de chantilly

hortelã a gosto e para decoração

MODO DE PREPARO

Faça a gelatina de abacaxi normal, depois despeje em 8 taças um pouco da gelatina, e em seguida leve a geladeira por 1 hora e 30 minutos.

Quando a gelatina firmar e estiver dura, despeje o creme de leite em cima.

Pique o abacaxi em cubinhos bem pequenos.

Em seguida, misture com uma colher o abacaxi picado com o leite condensado. Coloque o abacaxi com o leite condensado em cima da gelatina com o creme de leite, e use o formato de confeiteiro para espremer o chantilly em cima do abacaxi, em cada taça.

Lave a hortelã e espere secar.

Pique a hortelã e coloque em cima do chantilly, de cada taça, e coloque uma folha de hortelã na ponta do chantilly para decorar.

Leve à geladeira por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23531-sobremesa-de-abacaxi-tropical.html>