

PAVÊ MOUSSE DE ABACAXI COM NINHO

INGREDIENTES

- 1 lata leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 12 g de gelatina sem sabor
- 1 medida de leite ninho (utilize a lata de leite condensado como medida)
- 1 pacote de suco de abacaxi em pó
- 1 xícara e 1/2 de água morna
- 1 pacote de bolacha de maisena
- 1 abacaxi picado em cubos sem o miolo
- 1 copo (requeijão) de água (250 ml)
- açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o abacaxi picado, a água, o açúcar e leve ao fogo.

Deixe ferver e apurar em ponto de calda, separe um pouco do caldo sem a fruta em um prato fundo e deixe esfriar.

Em um liquidificador coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite ninho, a gelatina sem sabor dissolvida em água morna e bata bem.

Adicione o pó de suco de abacaxi e continue batendo.

Em uma travessa, despeje o creme batido no liquidificador, umedeça as bolachas na calda e disponha-os na travessa.

Despeje mais uma camada de creme, uma camada de biscoitos e despeje a calda.

Cubra com o restante do creme e salpique leite ninho e frutas por cima para confeitá-lo.

Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24669-pave-mousse-de-abacaxi-com-ninho.html>