

ABACAXI NO COCO

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200 ml)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 2 gelatinas sabor abacaxi
- 500 ml água
- 100 g de coco ralado para a mistura e 50 g para a cobertura (fresco ou industrializado)
- 1 xícara de água
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 12 cascas de coco fresco, limpas e secas
- frutas de sua preferência para decorar (amoras, cereja, abacaxi, etc.)

MODO DE PREPARO

Coloque o abacaxi em uma panela com a água, junte o açúcar.

Leve ao fogo e deixe ferver por uns 10 minutos, até formar um caldo.

Ferva os 500 ml de água e dissolva as gelatinas.

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o leite de coco.

Misture no abacaxi com a calda, a gelatina dissolvida, a mistura do liquidificador e o coco ralado.

Mexa bem e coloque a mistura nas cascas preparadas de coco fresco e leve à geladeira.

Depois que ficar firme, média de 4 horas, decore com o coco ralado e fruta de sua preferência (amora, cereja, abacaxi, etc.).

Sirva gelado e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25815-abacaxi-no-coco.html>