

MOUSSE ESPECIAL DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 gelatinas de abacaxi
- 1 copo (250 ml) de água quente
- 1 abacaxi médio
- 3/4 de xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Prepare as 2 gelatinas com 250 ml de água quente e leve à geladeira para esfriar um pouco (não coloque água fria ou mais água na gelatina).

Corte o abacaxi em cubos, despeje em uma panela, adicione o açúcar e deixe ferver por aproximadamente 15 minutos.

Mexa de vez em quando, até formar uma calda e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e a gelatina.

Todos frios ou gelados.

Em uma travessa de vidro, despeje o abacaxi em calda (morno, ou frio), espalhe por toda a superfície.

Despeje por cima a mistura do liquidificador e deixe na geladeira por aproximadamente 5 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26603-mousse-especial-de-abacaxi.html>