

ANANÁS FLAMBÉ (ABACAXI FLAMBADO)

INGREDIENTES

1 abacaxi médio fatiado

20 ml de rum

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

2 colheres rasas (sopa) de açúcar mascavo

1 pote de sorvete de coco

hortelã e canela para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, derreta a manteiga, doure as fatias do abacaxi e reserve.

Na manteiga do abacaxi, coloque o açúcar até que forme uma calda (se ficar muito espessa, pode adicionar um pouquinho de água) e reserve.

Ainda na mesma frigideira (quente), coloque o abacaxi dourado e adicione o rum.

Vire a frigideira levemente, até que o fogo entre em contato com o rum.

Espere o fogo terminar e, com o fogo desligado, adicione a calda novamente.

Sirva quente com uma bola de sorvete (o sabor é opcional), salpique canela e decore com hortelã. Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26793-ananas-flambe-abacaxi-flambado.html>