

CRUMBLE DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi grande
- 2 xícaras de açúcar cristal ou mascavo
- 1 colher de (sopa) de suco de limão
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de (chá) de canela em pó (opcional)
- 2 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em cubos e cozinhe junto com 1 xícara de açúcar e o limão.

O ponto certo é quando ele está cozido e firme, geralmente 10 minutos no fogo médio.

Reserve o abacaxi e preaqueça o forno.

Junte a farinha de trigo e a margarina.

Misture com a ponta dos dedos até obter a consistência de uma farofa.

Adicione o açúcar restante e a canela (caso use), misture bem para aderir à farofa.

Em um recipiente untado, adicione todo o abacaxi e espalhe.

Adicione por cima a farofa e espalhe por todo o abacaxi (não pressione, apenas espalhe).

Leve ao forno por aproximadamente 25 a 30 minutos.

O ponto certo é quando a farofa forma uma crosta crocante por cima, quando começa a dourar.

Sirva quente com sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26983-crumble-de-abacaxi.html>