

# GELATTO DE ABACAXI

## INGREDIENTES

2 gemas

1 caixa de leite condensado

2 caixas de creme de leite

1 abacaxi cortado em cubinhos pequenos

1 colher de sopa bem cheia de maisena

2 colheres de sopa de açúcar

1 copo de água 200 ml

## MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em cubos e coloque em uma panela.

Adicionar a água e o açúcar.

Deixe cozinhar por 15 minutos e depois, deixe escorrer.

Em um liquidificador, coloque as gemas, o leite condensado, 1 caixa de creme de leite e a maisena, bata bem.

Logo em seguida, leve ao fogo e mexa como um mingau, desligue quando estiver bem homogêneo.

Depois de desligar, acrescente a última caixinha de creme de leite e mexa bem.

Acrescente o abacaxi, depois de cozido e escorrido.

Coloque em uma travessa ou em porções, deixe na geladeira por 2 horas e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26993-gelatto-de-abacaxi.html>