

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26993-gelatto-de-abacaxi.html>