

SURPRESA DE ABACAXI COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

1 caixa de morangos
10 copinhos de iogurte grego original
1 abacaxi cortado em cubos
14 colheres de açúcar
canela em pó a gosto
150 ml de vinho tinto suave
50 ml de água

MODO DE PREPARO

Antes de começar tudo, coloque o iogurte grego no freezer ou congelador.

Corte os morangos em pedaços pequenos e o abacaxi em cubos pequenos.

Coloque os cubos de abacaxi, 6 colheres de açúcar e canela a gosto. em uma vasilha.

Leve ao forno elétrico por 15 minutos em 180°C, não precisa preaquecer.

Numa panela pequena, coloque 50 ml de água, 8 colheres de açúcar, mexa até o açúcar dissolver e acrescente os morangos cortados, aos poucos.

Depois de adicionar todos os pedaços de morango, adicione o vinho tinto suave e mexa, quando notar que parou de sair uma fumaça branquinha.

Faça esse procedimento, até a calda ficar grossa, a espessura depende do gosto de cada um.

Em taças de sobremesa, coloque o abacaxi ainda quente e o iogurte gelado.

Por fim, coloque a calda também quente e receba os elogios.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27425-surpresa-de-abacaxi-com-calda-de-morango.html>