

ABACAXI CARMELADO COM CREME

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 150 g de cream cheese philadelphia

1 e 1/2 caixinhas de creme de leite

6 colheres de açúcar

ABACAXI CARMELADO:

Abacaxi caramelado: 1 abacaxi descascado e picado

4 colheres de açúcar

1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata o cream cheese, até ficar cremoso, com um fouet ou na batedeira em velocidade leve.

Acrescente o açúcar e o creme de leite, bata mais um pouco até incorporar.

ABACAXI CARMELADO:

Abacaxi caramelado: Leve os ingredientes ao fogo baixo, com a panela tampada, até o abacaxi amaciar e reduzir o caldo (se precisar, pingue mais um pouco de água quente).

Deve ficar com os pedaços do abacaxi e um pouco de calda.

MONTAGEM:

Montagem: Monte em um refratário pequeno ou em 2 taças.

Comece pelo creme e faça camadas alternando com o abacaxi.

Se preferir, decore com um broto de hortelã.

Leve à geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27531-abacaxi-caramelado-com-creme.html>