

GELADÃO DE ABACAXI EM CALDA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 abacaxi inteiro picado em cubinhos
- 5 copos médios de água
- 2 xícaras de água
- 2 gelatinas de abacaxi
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Depois de picado o abacaxi, ferva-o com o açúcar até a sua consistência ficar macia.

Em seguida, apague o fogo e coloque as gelatinas.

Dissolva elas bem e deixe esfriar, naturalmente.

Em seguida, quando estiver bem frio, coloque o creme de leite no mesmo recipiente.

Logo, coloque o leite condensado.

Mexa bem e coloque numa travessa de vidro.

Deixe na geladeira ,de um dia para o outro, até ficar bem cremoso.

Dica: se colocar o creme de leite quando o creme ainda estiver quente, ele empelota e não dissolve.

É mais saboroso de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28361-geladao-de-abacaxi-em-calda-cremosa.html>