

CREME DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (com ou sem soro)
- 1 abacaxi ou 1 lata de abacaxi em calda
- coco ralado felpudo hidratado
- 2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela, coloque as 2 latas de leite condensado e a margarina.

Deixe cozinhar até ponto de brigadeiro, desligue e misture o creme de leite.

Deixe esfriar.

Em uma panela, coloque o abacaxi picado e cubra com água, deixe ferver e desligue.

Dispensa a água e coloque o abacaxi em uma travessa, despeje o creme por cima.

Decora com coco.

Você pode substituir o creme branco por leite condensado cozido, ou acrescentar ao creme leite ninho ou chocolate branco.

Se utilizar o abacaxi fresco, antes de cozinhar corte em cubos mas retire o talo do abacaxi.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28657-creme-de-abacaxi-com-coco.html>