

PINA COLADA FLAMBADA

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

100 ml de leite

250 ml de leite de coco

1 xícara de leite em pó

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 abacaxi

1 xícara de rum

cerejas ao marrasquino para decorar

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina no leite em banho-maria.

Bata o leite de coco, o leite em pó, o leite condensado e o creme de leite no liquidificador.

Acrescente a gelatina dissolvida, aos poucos e bata mais um pouco.

Reserve.

Leve o abacaxi cortado em pedaços pequenos ao fogo (se o abacaxi não estiver bem doce, acrescente 1 ou 2 colheres de sopa de açúcar).

Quando o abacaxi secar, ficando úmido acrescente o rum e flambe até a chama apagar, deixe esfriar.

Coloque metade do creme em uma travessa, coloque o abacaxi e a outra metade do creme por cima e leve à geladeira até ficar bem firme.

Quando for servir, decore com as cerejas ao licor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29059-pina-colada-flambada.html>