DOCINHO DE ABACAXI COM COCO NO COPINHO

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 1 xícara de açúcar
- 1 gelatina de abacaxi
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 100 ml de leite de coco
- 1 e 1/2 xícaras de coco ralado
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, tire o miolo e pique em cubinhos.

Leve ao fogo em uma panela com o açúcar.

Ferva durante 5 minutos.

Desligue e deixe esfriar.

Prepare a gelatina, com 200 ml de água quente e 200 ml de água fria.

Junte o leite condensado, a margarina, o leite de coco e 1 xícara de coco ralado em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Em 30 copinhos de 50 ml, distribua 1 colher (chá) do abacaxi em calda, cubra com gelatina, leve ao freezer por 20 minutos ou até que fique firme.

Cubra com 1 colher (chá) do doce de coco e decore com o coco ralado restante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/29147-docinho-de-abacaxi-com-coco-no-copinho.html>