

GELADO DE ABACAXI SUPERFÁCIL

INGREDIENTES

- 1 abacaxi cortado em cubinhos
- 4 copos (200 ml) de água
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 2 pacotes de gelatina sabor abacaxi
- 1 lata de creme de leite gelado

MODO DE PREPARO

Numa panela dissolva o açúcar na água, junte o abacaxi picado e leve ao fogo até começar ferver.

Quando começar a ferver abaixe o fogo e deixe fervendo por uns 15 minutos até reduzir um pouco a água e cozinhar o abacaxi.

Desligue o fogo e misture bem a gelatina até dissolver tudo.

Deixe esfriando, quando estiver morninho já pode misturar o creme de leite, evite misturar com a gelatina muito quente.

Depois é só colocar tudo numa travessa não muito alta e levar à geladeira até endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29806-gelado-de-abacaxi-superfacil.html>