

SORVETE CREMOSO DE ABACAXI

INGREDIENTES

3 xícaras de abacaxi cortado em cubos

1/2 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de leite líquido (lata do leite condensado)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela levar ao fogo o abacaxi e o açúcar.

Deixar até secar o líquido que se formou.

Desligar o fogo e esperar esfriar.

Bater no liquidificador o leite condensado, creme de leite e o leite líquido.

Despejar em um recipiente e levar ao freezer.

Mexer com fuê (batedor manual) ou garfo de 30 em 30 minutos por 3 vezes (fica mais cremoso).

Acrescentar o abacaxi na última vez em que mexer.

Deixar no freezer até ficar firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30033-sorvete-cremoso-de-abacaxi.html>