

DELÍCIA DE ABACAXI SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 abacaxi cortado em cubinhos
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de chá de leite condensado
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 claras
- 1 xícara de chá de creme de leite
- essência de baunilha ou limão a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o abacaxi, o açúcar, leve ao fogo baixo e deixe apurar por cerca de 30 minutos. O abacaxi soltará água durante o cozimento, se necessário, acrescente 1/4 de xícara de chá de água.

Despeje o doce num refratário e reserve.

Numa panela, coloque o leite condensado, as gemas, a manteiga.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, deixe apurar até que apareça o fundo da panela.

Despeje sobre o doce de abacaxi e reserve.

Numa batedeira ou manualmente, bata as claras em neve.

Acrescente o creme de leite e misture bem.

Se quiser, pingue algumas gotas de limão ou essência de baunilha.

Despeje sobre o creme.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30039-delicia-de-abacaxi-super-facil.html>