

GELATINA DE ABACAXI COM CREME DE MAISENA

INGREDIENTES

GELATINA:

Gelatina: 2 caixas de gelatina de abacaxi

1 abacaxi (fruta)

400 ml de água

CREME:

Creme: 3 xícaras de leite

2 colheres de chá de maisena

3 colheres de sopa de leite condensado

2 colheres de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

GELATINA:

Gelatina: Descasque o abacaxi e corte em cubos.

Coloque numa panela com a água e cozinhe por 5 minutos.

Reserve o abacaxi cozido e coloque a água extraída para gelar.

Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem, mas substitua a água gelada pela do abacaxi (geladeira).

Num refratário coloque a gelatina, acrescente o abacaxi cozido e leve para gelar.

Espere ficar bem firme.

CREME:

Creme: Numa panela, adicione todos os ingredientes e cozinhe em fogo baixo.

Retire do fogo, mexa até esfriar.

Despeje o creme sobre a gelatina firme e leve à geladeira.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30211-gelatina-de-abacaxi-com-creme-de-maisena.html>