

SURPRESA CROCANTE DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 2 caixas leite condensado
- 2 caixas creme de leite
- 200 ml leite
- 4 ovos
- 3 xícaras e 1/2 de açúcar
- 2 xícaras de água
- 1 colher de sobremesa de raspas de limão
- 1 abacaxi médio
- 1 pedaço pequeno de canela em pau
- 2 pacotes de biscoito recheado picado (negresco)

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Separe as gemas das claras, reserve as claras e peneire as gemas em uma panela.

Na mesma panela junte o creme de leite, o leite e o leite condensado.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.

Depois que levantar fervura, mexa por mais cinco minutos e desligue o fogo.

Reserve o creme até que esfrie.

MERENGUE SUÍÇO:

Merengue suíço: Leve as claras junto com 1/2 xícara de açúcar (o que dá mais ou menos duas colheres de açúcar por cada clara de ovo).

Mexa até que a mistura fique morna e o açúcar tenha dissolvido completamente na clara.

Leve a mistura à batedeira e bata em potência alta até que fique um creme bem firme.

Junte as raspas de limão, bata por mais 30 segundos, reserve o merengue.

CALDA DE ABACAXI:

Calda de abacaxi: Junte em uma panela metade do abacaxi picado, a água, o restante do açúcar e a canela em pau.

Coloque a panela em fogo baixo, por aproximadamente 20 minutos ou até que a calda chegue a ponto de fio, reserve. Pique a outra metade do abacaxi e reserve alguns pedaços em fatias para decorar.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa forre as laterais com o abacaxi em fatias.

Junte o restante do abacaxi picado ao creme branco e despeje no refratário.

Em seguida espalhe o biscoito picado seguido do merengue e da calda de abacaxi.

Decore com canela em pau.

Leve à geladeira por aproximadamente 12 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31069-surpresa-crocante-de-abacaxi.html>