

SOBREMESA GELADA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 pacotinho de gelatina sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi e pique em quadradinhos colocando-os em uma panela
acrescente o açúcar e a água deixando ferver em fogo médio por uns 15 minutos, mexendo de vez em quando
Após desligar o fogo, hidrate um pacotinho de gelatina sem sabor com 5 colheres de água e misture na panela
com o abacaxi ainda quente, assim a gelatina dissolve.
Em um liquidificador bata rapidamente o leite condensado e o creme de leite até misturá-los em seguida coloque
na panela do abacaxi e mexa até misturar bem.
Despeje esta mistura em uma forma para gelatina ou refratário de sua preferência e coloque para gelar até ficar
firme como gelatina.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32881-sobremesa-gelada-de-abacaxi.html>