

FLÃ DE ABACAXI

INGREDIENTES

FLÃ:

Flã: 2 e 1/2 xícaras(chá) de abacaxi em cubos de 2 cm (cerca de 450 g)

3/4 de xícara(chá) de açúcar

1 e 1/2 xícara de água

1 caixinha de gelatina de abacaxi

1 lata de creme de leite

CALDA DE COCO:

Calda de coco:1/2 xícara(chá) de leite de coco

1/2 xícara(chá) de leite

1/2 xícara(chá) de açúcar

1 colher(café) de amido de milho

MODO DE PREPARO

FLÃ:

Flã:Leve ao fogo médio o abacaxi com o açúcar e a água e deixe cozinhar por 15 minutos.Retire do fogo, acrescente a gelatina e mexa até dissolver.Espere esfriar.

Adicione o creme de leite à mistura.

Disponha em forma com cone central (18 cm de diâmetro), untada com óleo e passada em água corrente e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar.

CALDA:

Calda:Ferva o leite de coco com o leite e o açúcar em fogo médio até encorpar levemente.Junte o amido de milho dissolvido em 1 colher (sopa) de água e mexa até engrossar.Espere esfriar.

Desenforme o flã e sirva com a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33272-fla-de-abacaxi.html>