

DOCINHO TRUFADO DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

- 1 abacaxi maduro
- 1 colher de açúcar
- 500 g de cobertura de chocolate branco
- 1 caixinha de creme de leite 200 g
- 2 colheres de suco de limão
- 1/4 de xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO

Leve em fogo baixo 1/2 abacaxi maduro picado, uma colher (sopa) de açúcar e cozinhe por cerca de 15 minutos ou até que todo o líquido da panela seque, mexendo de vez em quando com uma colher de pau.

Derreta 500 g de cobertura de chocolate branco picado com uma caixinha de creme de leite (200 g) em banho-maria ou micro-ondas, na potência média, por cerca de 3 minutos, misturando na metade do tempo.

Mexa até que todo o chocolate tenha derretido, junte o abacaxi cozido e já frio, 2 colheres (sopa) de suco de limão e 1/4 de xícara (chá) de coco ralado.

Misture bem, cubra com filme-plástico e leve à geladeira por 6 horas ou até ficar firme.

Faça pequenas bolinhas e passe-as no chocolate branco ralado.

Sirva em forminhas de papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35473-docinho-trufado-de-abacaxi-com-coco.html>