MARAVILHA DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi:1 abacaxi maduro

4 colheres sopa de açúcar refinado

30 ml de água filtrada ou acrescente aos poucos

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca a mesma medida do leite condensado

3 gemas

3 colheres sopa de coco ralado em flocos

COBERTURA:

Cobertura:3 claras batidas em neve

4 colheres sopa de açúcar

1 caixinha de creme de leite

coco ralado em flocos para enfeitar

MODO DE PREPARO

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi:Descasque o abacaxi e corte em cubinhos.

Coloque em uma panela com o açúcar e a água filtrada.

Deixe ferver e mexa de vez em quando.

O ponto é quando o abacaxi estiver cozido.

Reserve.

CREME:

Creme:Coloque todos os ingredientes em uma panela sem que pare de mexer.

Ficará um creme consistente e de cor amarelada por causa das gemas.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve em uma batedeira com velocidade alta.

Acrescente as colheres de açúcar e bata mais um pouco.

Por último coloque a caixinha de creme de leite e bata por menos de 1 minuto em velocidade baixa.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário de vidro faça as camadas.

Doce de abacaxi, creme, cobertura e o coco ralado em flocos para enfeitar.

Faça as camadas colocando os ingredientes prontos delicadamente para que não misture, pois fica lindo de ver as camadas.

Coloque no freezer ou geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36865-maravilha-de-abacaxi-com-coco.html