

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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