

DELÍCIA DE ABACAXI GELADA

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª Camada: Uma lata pequena de doce de goiaba derretido

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado 395 g

2 latas de leite (mesma medida da lata de leite condensado)

3 gemas peneiradas

1 colher de amido de milho bem cheia

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: 1 abacaxi grande cortado em cubos, (sem a parte dura do meio)

Açúcar a gosto

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras batidas em ponto de neve

6 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher de sopa de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: Em uma panela, ponha o abacaxi e o açúcar em fogo médio, mexendo de vez em quando até ficar douradinho.

Não deixe que fique muito caldo do abacaxi, pois irá demorar mais para chegar no ponto desejado.

CREME:

Creme: Ponha todos ingredientes do creme numa panela e mexa até ficar consistente (não irá desgrudar da panela).

Ponha o creme por cima do doce de goiaba e por cima do creme o doce de abacaxi.

Se desejar deixe um pouco do doce de abacaxi para por sobre a cobertura.

COBERTURA:

Cobertura: Enquanto vai esfriando o que já está no refratário, bata as claras em neve e adicione aos poucos o açúcar, como se fosse fazer suspiro.

Ponha o creme de leite em uma vasilha com a essência de baunilha e vá colocando o suspiro aos poucos, mexendo com uma colher em movimentos circulares de baixo para cima pra incorporar bem.

Feito isto, ponha por cima do doce reservado.

Enfeite como desejar.

Leve ao freezer, após 6 horas já pode saborear.

Fica uma delícia mesmo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37039-delicia-de-abacaxi-gelada.html>