

DELICATÉSSE DE ANANÁS

INGREDIENTES

1 litro de leite de vaca
200 ml de leite de coco
100 g de amido de milho
100 g de coco ralado
350 g de leite condensado
300 g de abacaxi em calda

MODO DE PREPARO

Reserve meia xícara de chá de leite frio ou natural e acrescente 4 colheres de sopa de amido de milho (maisena), mexendo até dissolver. Se quiser a receita mais mole coloque a metade.

O restante do leite deve ser colocado numa leiteira e fervido.

Antes de fazer borbulha (ferver), adicione o leite de coco e o leite condensado.

Assim que ferver, coloque o leite da xícara com o amido de milho e mexa rápido até o líquido engrossar, como um creme. Ferver mais 2 minutos.

Numa travessa de vidro, coloque o abacaxi em calda picado, com pouca calda e jogue o creme por cima.

Para terminar, polvilhe o coco ralado em cima do creme.

Leve à geladeira por 1:30h.

Pode ser usado pêsego ou ameixa em calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40633-delicatesse-de-ananas.html>