

TORTA DE ABACAXI COM GELATINA

INGREDIENTES

1 abacaxi de 900 g picado em cubos

1 gelatina de abacaxi

1 creme de leite

200 g de açúcar

1/2 litro de água

MODO DE PREPARO

Primeiro coloque o abacaxi, a água e o açúcar na panela de pressão.

Após pegar pressão deixe 5 minutos, desligue deixando a pressão acabar sozinha.

Quando sair toda a pressão coloque a gelatina, tire o soro do creme de leite, também o coloque na panela de pressão e dissolva.

Coloque em uma travessa, depois no congelador até esfriar.

Quando esfriar tire congelador e deixe na geladeira até endurecer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42643-torta-de-abacaxi-com-gelatina.html>