

MOUSSE DE ABACAXI STYLE

INGREDIENTES

- 1 abacaxi descascado e sem o miolo
- 600 ml de água aproximadamente 4 copo americano
- 2 colheres de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixas de gelatina de abacaxi

MODO DE PREPARO

Coloque a água na panela para ferver.

Pique o abacaxi em pedaços sem o miolo e junte na panela com água.

Acrescente duas colheres de açúcar na água com o abacaxi.

Deixe ferver por 6 minutos.

Coe o abacaxi e reserve a água fervida.

Acrescente as gelatinas na água fervida para dissolver.

Depois da gelatina dissolvida coloque no liquidificador e bata com o leite condensado e o creme de leite.

Em uma forma de vidro coloque o abacaxi picado e por cima dele coloque o que foi batido no liquidificador.

Leve à geladeira até ficar firme.

Aproximadamente 2 horas.

Agora é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43207-mousse-de-abacaxi-style.html>