TENDER SURPRESA DE ANO NOVO

INGREDIENTES

1 tender bolinha

500 ml de refrigerante de cola

1 abacaxi cortado em rodelas finas

2 xícaras de água

1 xícara de açúcar

fatias de bacon

MODO DE PREPARO

Prepare o abacaxi em calda (você pode pular essa etapa usando abacaxi enlatado, mas eu prefiro natural, por isso postei assim).

Descasque e fatie o abacaxi em fatias médias. Deixe ferver em uma panela com a água e o açúcar até formar uma calda clara e fina, parecida com as do abacaxi que você compra enlatado. Reserve.

Coloque o tender em uma panela funda e junte o refrigerante de cola, deixe ferver e vá virando o tender até que o refrigerante se reduza a um xarope.

Coloque o tender numa assadeira e faça cortes fundos ao longo dele, o suficiente para encaixar uma fatia de abacaxi em cada corte.

Coloque as fatias de abacaxi encaixadas nos cortes e reserve a calda e o abacaxi restantes.

Cubra o tender com as fatias de bacon fazendo duas camadas, uma vertical e outra horizontal.

Enfeite com o restante do abacaxi usando palitos de madeira.

Regue o tender com a calda de abacaxi, em seguida com o xarope que sobrou do cozimento do tender, e leve ao forno médio pré-aquecido, regando com a calda do fundo até o bacon ficar dourado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44458-tender-surpresa-de-ano-novo.html