

ABACAXI À MAIONESE PARA CEIA NATAL E ANO NOVO

INGREDIENTES

2 abacaxis pérola
açúcar
água
2 flans ou pudim (sabor baunilha)
2 latas de creme de leite

MODO DE PREPARO

NO DIA ANTERIOR:

No dia anterior: Em um refratário com tampa.
Picar o abacaxi em pedaços pequenos.
coloque água até cobri e adoce com açúcar (bem docinho).
Deixe por uma noite.

NO DIA SEGUINTE:

No dia seguinte: Escorra o abacaxi, mas não jogue a água:
Nessa água coloque os flans (pudim).
Mexa sempre até ferver, desligue e deixe esfriar.
Quando estiver frio jogue os cremes de leite e leve ao congelador, por umas 2 horas (não deixar endurecer). Retire e deixe na geladeira até servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44531-abacaxi-a-maionese-para-ceia-natal-e-ano-novo.html>