GELADINHO DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi

5 colheres de açúcar (se o abacaxi estiver doce, use um pouco menos)

1 lata de leite condensado

3 medidas (da lata de leite condensado) de leite

3 ovos

4 colheres de amido de milho

1 lata de creme de leite

1 pacote de 50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em pedaços bem pequenos. Leve ao fogo com o açúcar e água (o suficiente pra cobrir o abacaxi) e deixe cozinhando até sentir que ele esteja macio e tenha diminuído a quantidade do caldo.

Enquanto faz o doce de abacaxi, coloque o leite condensado na panela, acrescente o leite, e coloque as gemas (peneiradas) e o amido de milho (eu peneiro o amido, que se incorpora mais facilmente ao leite) e algumas gotas de essência de baunilha.

Leve ao fogo e deixe engrossar.

Coloque em um refratário e em seguida escorra bem o abacaxi e coloque em cima do creme, espalhando bem pra cobrir por inteiro e igualmente o creme (tome cuidado pra deixar ele sequinho, pois o abacaxi sempre cria água).

Em seguida bata as 3 claras, com seis colheres de açúcar e acrescente o creme de leite. Jogue esse merengue em cima do abacaxi e espalhe o coco ralado (se quiser hidratar, fica muito bom, mas não há necessidade).

Opcional: se quiser pode enfeitar com nozes, cerejas, dependendo da ocasião e do que tiver em mãos..

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44718-geladinho-de-abacaxi.html