

SOBREMESA DE PIÑA COLADA

INGREDIENTES

- 1 abacaxi cortado em cubinhos
- 2 xícaras (chá) de água ou suco de abacaxi
- 2 gelatinas sabor abacaxi
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixinhas de maria-mole sabor coco
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de Rum

MODO DE PREPARO

1ª ETAPA:

1ª etapa: Leve ao fogo o abacaxi, a água ou suco de abacaxi, o açúcar e deixe cozinhar, mexendo de vez em quando.

Em seguida, desligue o fogo, coloque as duas gelatinas de abacaxi e misture bem.

Agregue o leite de coco, o leite, o creme de leite e continue mexendo.

Coloque numa travessa e reserve na geladeira enquanto prepara a outra etapa da receita.

2ª ETAPA:

2ª etapa: Prepare as duas marias-moles de acordo com as instruções da embalagem, quando estiver no ponto, misture com uma colher o rum e o coco ralado.

Em seguida coloque delicadamente por cima da 1ª etapa da receita reservada.

Polvilhe coco ralado e leve à geladeira até que fique firme. Sirva gelado!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45039-sobremesa-de-pina-colada.html>