CREME MOUSSE DE ABACAXI COM LEITE DE COCO

INGREDIENTES

1 lata de abacaxi em calda

200 ml de leite de coco fresco

4 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

1 e 1/2 colheres (sopa) de gelatina em pó sem sabor e incolor hidratada

óleo (para untar)

MODO DE PREPARO

Reserve 2 rodelas de abacaxi.

Em seguida, bata no liquidificador o restante do abacaxi com calda, o leite de coco, o açúcar, o creme de leite e a gelatina dissolvida 1/2 xícara (chá) de água.

Despeje o creme em um refratário untado com óleo e leve para gelar.

Antes de servir, decore com os abacaxis reservados.

Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45261-creme-mousse-de-abacaxi-com-leite-de-coco.html