DELÍCIA DE ABACAXI DA NU

INGREDIENTES

PARA A GELEIA:

Para a geleia:1 abacaxi grande

1 xícara e 1/4 de açúcar

PARA O 1º CREME:

Para o 1º creme:1 lata de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite(uso elegê)

a mesma medida da lata de leite de vaca

1 colher de maisena cheia

1 gema sem pele

cobertura:

1 caixinha de chantilly pequena da sua preferencia

meia caixinha de leite condensado

MODO DE PREPARO

GELEIA:

Geleia:Descasque e pique o abacaxi em cubinhos, leve ao fogo médio, ele vai começar a minar água, deixe apurar (mexa de vez em quando para não grudar no fundo da panela) mais ou menos uns 20 minutos até que seque quase toda água.

Reserve.

1º CREME:

1º creme:Bata tudo no liquidificador, leve ao fogo médio mexendo sempre até virar um mingau,virou mingau, jogue em um refratário.

Deixe esfriar.

Assim que estiver frio cubra com a geleia de abacaxi e leve para geladeira por umas 2 horas.

Deixe o chantilly gelando conforme as instruções na caixinha.

Depois bata até ficar durinho.

Quando estiver durinho acrescente meia caixinha de leite condensado e bata mais um pouco, cubra o doce e está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45319-delicia-de-abacaxi-da-nu.html