DELÍCIA DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi:1 abacaxi médio

3/4 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (use a lata de leite condensado como medida)

1 vidro de leite de coco (200 ml)

2 colheres de sopa de amido de milho

3 gemas

Gotas de essência de baunilha

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

2 colheres de sopa de açúcar

1/2 pacote (50 g) de coco ralado

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA - DOCE DE ABACAXI:

Primeira camada - Doce de abacaxi:Descasque e corte o abacaxi em cubos. Descarte aquela parte mais dura do meio.

Coloque o abacaxi em cubos com a água e o açúcar em uma panela.

Cozinhe o abacaxi em fogo médio por aproximadamente 15 minutos até quando eles estiverem macios. Não é necessário ficar mexendo o tempo todo - somente de vez em quando.

Depois de cozido, escorra bem a água do abacaxi e coloque-os em um refratário.

SEGUNDA CAMADA - CREME:

Segunda camada - Creme:Em uma panela, coloque o leite condensado, o amido de milho diluído com o leite comum, o leite de coco e as gemas.

Leve ao fogo ate engrossar. Mexa o tempo todo para não grudar e queimar o fundo da panela.

Retire do fogo e coloque as gotas de essência de baunilha (10 gotas são suficientes para dar um gostinho).

Coloque o creme em cima do doce de abacaxi.

TERCEIRA CAMADA - COBERTURA:

Terceira camada - cobertura:Bata as claras em neve juntamente com o açúcar. Coloque por cima do creme.

Polvilhe o coco ralado por cima de tudo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46178-delicia-de-abacaxi-com-coco.html