

CREME COM ABACAXI E BISCOITOS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite pasteurizado
- biscoito maria ou maizena
- 2 colheres (sopa) rasas de amido de milho
- 1 lata de abacaxí em calda
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido em meio litro de leite e leve ao fogo e faça um mingau, deixe esfriar.

Depois de frio o mingau, bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite.

Em uma travessa de vidro coloque um pouco dessa mistura forrando o fundo molhe os biscoitos aos poucos no leite restante colocando em camadas sempre em cima dos biscoitos o abacaxi picado.

Assim: creme, biscoito umedecido no leite, abacaxi picado, creme, assim por diante até o término dos ingredientes.

Coloque em cima o creme com o abacaxi picado e folhinhas de hortelã para decorar na hora de servir.

Leve à geladeira ou congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46211-creme-com-abacaxi-e-biscoitos.html>