MOUSSE DE ABACAXI DOS DEUSES

INGREDIENTES

2 abacaxi descascados e picados

3 envelope de gelatina em pó sabor abacaxi

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de maizena razoavelmente cheia

Menos de ½ xícara (chá) de açúcar (60 g)

300 ml de água

2 colheres (sopa) de suco do limão

MODO DE PREPARO

Reserve uma xícara de chá do abacaxi para usar depois.

O que sobrar do abacaxi coloque em uma panela de pressão juntamente com a água, leve ao fogo no tempo de cinco minutos.

Assim que tirar do fogo leve direto ao liquidificador e bata bem, até que se dissolva o abacaxi por inteiro.

Enquanto bate acrescente dois envelopes de gelatina sabor abacaxi junto a mistura.

Divida a porção já batida ao meio.

Reserve a metade e use a outra.

A parte que você reservar tem que ser fora da geladeira senão a gelatina endurece.

A outra leve ao fogo e acrescente a maizena já dissolvida, com pouca água é claro, é só para dissolver mesmo, para que a maizena não embolote no fogo.

Acrescente o suco do limão.

Mexa bem até engrossar.

Coloque em um refratário de preferência de forma oval e leve a freezer.

Agora pegue à parte que você havia reservado e bata mais uma vez no liquidificador, lembrando que ainda deve estar meio quente ou morno para que possa ativar a gelatina.

Acrescente o leite moça o creme de leite, o açúcar e um envelope de gelatina e bata bem.

Pronto, a parte que você reservou no freezer já deve estar consistente.

Se não estiver consistente espere até que fique, isso é muito importante.

Quando estiver consistente à parte que você reservou no freezer, espalhe por cima aqueles pedacinhos picados do abacaxi que você reservou no início.

Despeje devagar a outa metade por cima da que está consistente.

Leve ao freezer novamente.

Assim que ficar consistente novamente ao ponto de gelatina estará pronta nossa deliciosa sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46620-mousse-de-abacaxi-dos-deuses.html