

NUVEM DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi grande
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras de açúcar refinada
- 2 copos americanos de água
- 1/2 caixa de leite
- 2 colheres bem cheia de maizena
- 4 ovos (clara separada)

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em cubos.

Adicione o açúcar e a água e leve ao fogo por 10 minutos.

Depois bata as claras em neve com açúcar, quando tiver ponto de suspiro acrescente o creme de leite sem soro e mistura e reserve.

Em um recipiente acrescente o leite, as gemas, o leite condensado e a maizena.

Mexa sem parar até engrossar, se parar empelota.

Depois deixe esfriar e monte as camadas: abacaxi, o creme, as claras com creme de leite e só levar à geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46940-nuvem-de-abacaxi.html>