

# CREME GELADO DE ABACAXI E MORANGO

## INGREDIENTES

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 abacaxi

1 caixa de morangos

1 gema

3 colheres de sopa de maizena

1 pacote de coco ralado

3 colheres de sopa de açúcar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, a gema e a maizena, dissolva bem.

Coloque no fogo alto e mexa sem parar até virar um creme. Misture o coco ralado e o creme de leite.

Reserve.

Descasque o abacaxi e corte em cubos e coloque em uma panela com as 3 colheres de açúcar, deixe ferventar até que o abacaxi fique com aspecto caramelizado.

Reserve. Pique os morangos.

Em uma travessa coloque o abacaxi com a calda, e cubra com o creme, depois coloque os morangos e cubra com o creme, repita o processo até q termine em creme, decore com morango e coco ralado e deixe gelar por mais ou menos 30 minutos. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47318-creme-gelado-de-abacaxi-e-morango.html>