

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 ferver 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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