

ABACAXI CARMELIZADO

INGREDIENTES

1 abacaxi maduro descascado, cortado em fatias redondas sem o miolo

1/2 xícara (de chá) de açúcar

1/2 xícara (de chá) de água

1 colher (de chá) de manteiga

MODO DE PREPARO

Descasque e corte o abacaxi em rodelas com a espessura de 1 dedo e tire o miolo.

Coloque o açúcar numa panela e leve ao fogo até que o mesmo comece a dourar.

Acrescente a manteiga e a água.

Depois que o caramelo dissolver, coloque as fatias do abacaxi. Deixe dourar, vire vire cada fatia para dourar do outro lado.

Pode ser guardado em um vidro com tampa na geladeira para ser saboreado como sobremesa.

Ou sirva quente com uma bola de sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47623-abacaxi-carmelizado.html>