ABACAXI CARAMELIZADO COM SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

400 g de abacaxi

150 g de kiwi

150 g de manga

1 bola de sorvete de creme

açúcar a gosto

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Descascar o abacaxi retirando todos os pontos negros, cortar em fatias e retirar o miolo.

Colocar em uma assadeira e cobrir levemente com o açúcar.

Levar o abacaxi ao forno preaquecido a 160°C por cerca de 25 minutos, ou até que o açúcar esteja caramelizado.

Enquanto o abacaxi está no forno corte o kiwi em cubinhos pequenos e a manga em tiras finas.

Depois que o abacaxi estiver pronto coloque em um prato e adicione a bola de sorvete de creme do lado do abacaxi para que ela não derreta, decore com o kiwi e a manga juntamente com a canela em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47905-abacaxi-caramelizado-com-sorvete-de-creme.html