DOCE DE ABACAXI DE TRAVESSA

INGREDIENTES

1 abacaxi grande cortado em cubinhos sem miolo

2 caixas de gelatina sabor abacaxi

1 lata de crem de leite sem soro

1/2 litro de agua

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque a água, o abacaxi e, o açúcar e deixe cozinhar de 15 a 20 minutos.

Apague o fogo e junte as gelatinas, misture bem e deixe esfriar um pouco.

Junte o creme de leite e ponha em uma forma molhada.

Leve pra geladeira de 2 a 3 horas, depois desenforme, decore com rodelas do próprio abacaxi e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48006-doce-de-abacaxi-de-travessa.html