

CREME DE ABACAXI EM CAMADAS

INGREDIENTES

- 1 abacaxi picado
- 2 xícaras (chá) mai 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela leve o abacaxi ao fogo com 2 xícaras (chá) do açúcar até ferver.

Depois de frio reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, as gemas e o leite e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar levemente.

Deixe esfriar.

Despeje o abacaxi em um refratário, despeje o creme de leite condensado.

Misture o creme de leite com o açúcar restante e as claras batidas em neve e cubra o creme.

Leve à geladeira por 3 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48549-creme-de-abacaxi-em-camadas.html>