

MERENGUE DE ABACAXI COM MARIA-MOLE

INGREDIENTES

- 1 abacaxi médio
- 3 litros de água
- 3 xícaras de açúcar
- 2 caixinhas de gelatina (sabor que preferir)
- 2 caixinhas de maria-mole (sabor que preferir)
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em pedaços pequenos e ferva com a água e o açúcar por cerca de 10 minutos, adicione as gelatinas e dissolva bem. Reserve.

Prepare a maria-mole conforme a instrução da caixinha, adicione o leite condensado e o creme de leite, bata mais um pouco e depois misture com a gelatina de abacaxi já pronta.

Coloque na geladeira em uma forma de sua preferência.

Se preferir pode colocar no freezer e estará pronta em 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48848-merengue-de-abacaxi-com-maria-mole.html>