ANÁNAS AO RUM

INGREDIENTES

1 ananás

4 colheres (sopa) de rum

125 g de manteiga ou margarina

3 gemas de ovos

5 colheres (sopa) de açúcar

50 g de amêndoas torradas

MODO DE PREPARO

Descasque o ananás e corte-o em rodelas.

Coloque numa tigela e regue com o rum.

Deixe macerar durane 20 minutos.

Entretanto numa caçarola, em banho-maria, misture as gemas com o açúcar e a manteiga cortada aos bocadinhos.

Bata com uma vara de arames.

Junte 2 colheres de (sopa) do rum da maceração do ananás e, batendo sempre com a vara, deixe cozer até o creme adquirir a consistência de uma maionese fluída.

Retire do calor.

Disponha as rodelas de ananás na taça onde irão ser servidas e regue-as com o creme.

Polvilhe com as amêndoas grosseiramente picadas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49738-ananas-ao-rum.html