DELÍCIA DE ABACAXI DA MARI

INGREDIENTES

2 abacaxis médios ou um bem grande

3 ovos- claras em neve

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de amido de milho(maisena)

1 xicara de chá de açúcar

2 medidadas da lata de leite condensado de leite

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiro descasque o abacaxi e retire todos os olhinhos.

Fatie o abacaxi e corte em quadradinhos pequenos desprezando o miolo

Coloque o abacaxi em pedaços numa panela e por cima coloque a xícara de açúcar bem cheia. Não mexa.

Leve ao fogo baixo sem mexer até que comece a dourar ou caramelar,mas não deixe caramelar demais.

Em outra panela coloque o leite , o leite condensado , as gemas de ovo , o amido de milho e mexa bem. Leve ao fogo baixo e va mexendo sem parar até que comece a engrossar para não empelotar. Desligue o fogo e coloque metade da lata de creme de leite e mexa bem o creme.

Coloque esse creme num refratário medio retangular.

Por cima do creme coloque o abacaxi dourado.

Na batedeira bata as claras em neve e acrescente as tres colheres de açucar e bata mais um pouco.

Desligue a batedeira e misture a metade do creme de leite sem bater, só mexendo com auxilio de uma colher.

Coloque o suspiro por cima do abacaxi e vá puxando com a ponta da colher formando picos.

Leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50465-delicia-de-abacaxi-da-mari.html