

LOUCURA DE ABACAXI

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco
100 g de coco ralado
1 lata de abacaxi em calda
1/2 xícara (chá) mais 2 colheres (sopa) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
6 gemas
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha
700 g de biscoito champanhe sabor chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque o abacaxi com a calda e 1/2 xícara (chá) de açúcar em uma panela.

Leve ao fogo por 20 minutos.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Em uma panela, misture o leite, o leite de coco, as gemas, o amido de milho e 2 colheres (sopa) de açúcar, leve ao fogo mexendo sem parar, até ferver e engrossar.

Tire do fogo, junte a baunilha e deixe esfriar. Mergulhe os biscoitos no doce de abacaxi para que fiquem umedecidos. Em uma taça grande, faça camadas com o creme, o biscoito e o doce de abacaxi.

Termine com o doce e por cima polvilhe o coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50707-loucura-de-abacaxi.html>