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 biscoistas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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