

DELÍCIA DE ABACAXI DA VOVÓ

INGREDIENTES

- 1 abacaxi grande
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (250 g)
- 2 ovos
- 1 litro de leite ou 1 litro de leite em pó bem concentrado
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 7 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, despreze o miolo duro, o restante pique em quadradinhos pequenos. Coloque a água e o açúcar em uma panela, deixe ferver até formar uma calda, coloque o abacaxi picado, deixe ferver por uns cinco minutos até que o abacaxi fique em um ponto que não desmanche, desligue, escorra e reserve.

Coloque o leite em uma panela deixe até amornar, peneirar as gemas, acrescente ao leite amornado as gemas peneiradas o leite condensado e o amido de milho previamente diluído. Deixe em fogo baixo misturando sempre até engrossar.

Despeje o abacaxi cozido em uma travessa e coloque o creme em cima.

Leve à geladeira e espere esfriar.

Bater as claras em neve, acrescentar 4 colheres de açúcar até formar ponto de suspiro, em seguida acrescente o creme de leite, após feito isso coloque em cima do creme que já está frio ou em temperatura ambiente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51375-delicia-de-abacaxi-da-vovo.html>