MOUSSE DE ABACAXI DA DOMINGAS

INGREDIENTES

4 caixinhas de gelatina sabor de abacaxi

1 abacaxi inteiro picado em cubos

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

800 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque o abacaxi picado em uma panela com 800 ml de água até que cozinhe o abacaxi, reserve até amornar.

Em outra panela prepare as gelatinas todas as 4 caixinhas juntas e reserve até amornar.

Após o abacaxi e a gelatina mormas misture tudo em um refratario adicione as poucos, sempre mexendo com uma colher, o leite condensado e o creme de leite.

Após misturar bem leve para a geladeira, de preferência de um dia para o outro.

Ou coloque no refrigerador por no máximo 1 hora e depois transfira para a geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52183-mousse-de-abacaxi-da-domingas.html